

Zigeunerplätzli

Vor- und Zubereitungszeit: 20 -30 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

Zutaten 4 Plätzli à la Minute
Bratbutter
½ TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
1 Zwiebel, gehackt
1 EL Tomatenpüree
1 Essiggurke, in Streifen
1 rote Peperoni, in Streifen
100 g Champignons, in Scheiben
1 ½ dl Fleischbouillon
½ dl Rotwein
Salz, Pfeffer



- Zubereitung
1. Plätzli 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 60°C vorheizen, Platten und Teller vorwärmen. Alle Zutaten schneiden.
 2. Plätzli in heisser Bratbutter beidseitig je ca. 1-2 Minuten braten, würzen, warm stellen.
 3. Bratfett abtupfen. Zwiebeln und Tomatenpüree andämpfen, Gemüse und Pilze kurz mitdämpfen, ev. etwas Mehl zum Binden beifügen. Bouillon & Wein dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, würzen.
 4. Plätzli auf vorgewärmte Teller verteilen, Sauce darüber geben.

Tipp: Im Sommer können anstatt Essiggurken, grüne oder gelbe Zucchini verwendet werden.