

S' Prisigs Konfirmande-Esse

Familienrezept der SRF 1-Hörerin Vreni Preisig-Holderegger aus Stein AR

Zutaten: (4 Pers.)

4 grosse Rindsplätzli, möglichst dünn

4 Eier

Pfeffer

Gewürze

etwas Mehl

Bratbutter

1 1/2 Tassen heisse Bouillon

Bindfaden

Zubereitung:

Eier kochen (ca. 5 - 7 Minuten)

Eier schälen und je ein Ei mit einem Rindsplätzli umhüllen,
(Plätzli eventuell flachklopfen, damit sie möglichst gross sind) anschliessend mit Bindfaden umwickeln.

Die gefüllten Plätzli im Mehl wenden, in heisser Butter rundum gut anbraten.

Mit Pfeffer, Paprika, Rosmarin, Salz usw. nach Belieben würzen.

Die gefüllten, angebratenen Plätzli in vorgewärmten Bräter legen

Den Bratenfond mit heisser Bouillon ablöschen und über die gefüllten Plätzli giessen.

Etwa 1 Stunde bei 180 Grad im vorgewärmten Ofen garen.

Die Bindfäden entfernen und die Plätzli halbieren
(am besten quer zum Ei, so bleibt der Dotter besser in der Mitte).

Beilagen:

Kartoffelstock, Gemüse (im Appenzellerland Apfelmus).
