

## «Jägerfleisch»

(Rezept von Radio SRF 1-Hörerin Theres Gysi-Dubs, Winterthur)

Zutaten: (4 Personen)  
etwa 5-6 grosse Zwiebeln  
etwa 300g-400g Specktranchen und  
650g bis 800g Rindsblätzli, (Saftplätzli)  
Kräuter, Salz, Pfeffer und Wasser

### **Zubereitung:**

Fleisch dünn schneiden, flächig auslegen und dann mit gemischten Kräutern würzen, mit ziemlich viel Salz und Pfeffer, bis zum Aufschichten so ausgelegt lassen (es geht dann einfacher).

Die Specktranchen in der Mitte quer einmal durchschneiden.

Die Zwiebeln werden dünn in Ringe geschnitten.

Man lege in einen Dampfkochtopf auf den blanken Boden eine Lage Speck, darauf eine Lage Rindfleisch (flächig), darauf eine Lage Zwiebeln. So weiterfahren, bis ein rechter Berg entstanden ist, etwas andrücken. Ca. 3-4 cm hoch Wasser einfüllen. Dampfkoch schliessen und 20-30 Minuten unter Druck halten. Das fertige Fleisch sollte sehr mürbe sein.

Es wurde bei uns immer (wie eine Lasagne) abgestochen beim Schöpfen. Es sollte so zart sein, dass man es quasi ohne Messer essen kann!

Zutaten: Wir haben es immer mit weissem Reis gegessen, der darf ruhig etwas trocken sein, da das Fleisch ja reichlich feinen Saft hat.