

«Paradiesplätzli à la Marisa»

(Lieblingsrezept von Radio SRF1-Hörerin Christine Hoppler)

Zutaten: (4 Pers.)

- 20 ganz dünne Rindsplätzli (ca. 3 mm dick)
- wenig Bouillon zum Ablöschen
- 30 g magerer Bratspeck, in Tranchen
- 2 – 3 Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 200 frisch geriebenen Parmesan
- 1 bis 2 dl Rotwein zum Ablöschen
- 2.3 dl Rahm
- fein gehackter Peterli
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen, kurz anbraten und dann zur Seite stellen. Den Bratspeck knusprig anbraten und ebenfalls zur Seite stellen.

Das Fett abgiessen. Den Bratensatz in etwas Bouillon auflösen und mit Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann je eine Schicht Plätzli, Zwiebeln, Peterli, Bratspeck und Parmesan in die Gratin-Form schichten. So weiterfahren bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Ganz wichtig: Mit einer Schicht Parmesan abschliessen.

Den Fond darüber giessen und die Gratinform dann zugedeckt für 20 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Dann den Rahm darüber giessen und nochmals für 20 Minuten in den Ofen schieben. (Die ersten 10 Minuten zugedeckt, dann den Deckel wegnehmen)

In Begleitung von Polenta und Salat servieren