

## Saftplätzli Zigeuner Art

Für 4 Personen

4 Specktranchen

in Streifen schneiden, in Pfanne geben

4 Rindsplätzli zum Schmoren

Senf

Pfeffer, Salz, Paprika

würzen

400 g Saisongemüse, klein  
geschnitten

150 g Champignons, in Scheiben

1-2 Zwiebeln, gehackt

1-2 Knoblauchzehen, gehackt

Petersilie, Thymian, Rosmarin, fein  
gehackt

lagenweise mit dem Fleisch in die Pfanne geben,  
zudecken

Auf grosser Stufe erwärmen, bis es zischt, auf  
kleiner Stufe 1-1 ½ Stunden dämpfen

### Variante

Saftplätzli im Dampfkochtopf zubereiten, die Garzeit verkürzt sich auf 18 Minuten.