



Plätzli nature Rigi von Thomas Andermatt

Mengen für 10 Personen

3 - 5 EL Öl oder Fett

Gesamtdauer ca. 35 Minuten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Kochen / Backen: ca. 5 Minuten

Gewürze: Salz

1.5 kg Schweinsblätzli	150 gr. pro Person ca. 1 cm dick von Schweinsnierstück schneiden.
10 Stück Schweineschnitzel	ca. 120 - 150 gr. pro Person ca. 1 cm dick von Schweinsnierstück schneiden.
7.5 cl Öl	

ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Das Öl oder Fett erhitzen.

Die Plätzli auf grosser Stufe beidseitig kurz braten.

Bratzeit ca. je 1.5 Minuten pro Seite (3 - 5 Minuten).

Erst jetzt mit

Salz oder Streuwürze

mit wenig Pfeffer, Paprika würzen.

Im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen.

Schnitzelbrot Plätzlizubereiten wie oben. 4 Brötchen (z. B. Semmeli oder Bürl) querhalbieren, mit wenig Cocktailsauce(siehe unten) bestreichen, Plätzlidarauflegen, Deckel aufsetzen.