Plätzli nature Rigi (2023) 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 Bürli) querhalbieren, mit wenig Cocktailsauce(siehe unten) bestreichen, Plätzlidarauflegen, Deckel aufsetzen.