



Plätzli nature Rigi (2023) von Thomas Andermatt

Mengen für 55 Personen

3 - 5 EL Öl oder Fett

Gesamtdauer ca. 35 Minuten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Kochen / Backen: ca. 5 Minuten

Gewürze: Salz

| | |
|-------------------------|---|
| 8.25 kg Schweinsblätzli | 150 gr. pro Person ca. 1 cm dick von Schweinsnierstück schneiden. |
|-------------------------|---|

| | |
|----------------------------|---|
| 55 Stück Schweineschnitzel | ca. 120 - 150 gr. pro Person ca. 1 cm dick von Schweinsnierstück schneiden. |
|----------------------------|---|

4.13 dl 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.