



SCHWEINSPLÄTZLI MIT APPENZELLER ALPENBITTER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 12 dünne Schweinsplätzli (je zirka 50g)
- 3/4TL Salz
- wenig Paprika und Pfeffer
- 250g gemischte Pilze
- 1/4TL Salz
- 1dl Weisswein
- 1,8dl Saucen-Halbrahm
- 1/2dl Appenzeller Alpenbitter
- 1/2 Bund Oregano



ZUBEREITUNG:

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Plätzli portionenweise beidseitig zirka 30 Sek. anbraten und würzen. Plätzli in eine gefettete, weite, ofenfeste Form legen.

Pilze in Scheibchen schneiden oder vierteln. Auf dem Fleisch verteilen und salzen. Wein in dieselbe Pfanne giessen, unter Rühren aufkochen und dabei den Bratsatz lösen.

Rahm und Appenzeller Alpenbitter dazugiessen, aufkochen und würzen.

Die Hälfte des Oregano fein schneiden und begeben. Sauce über die Pilze giessen. Ca. 20 Minuten in der Mitte des Ofens bei 220° Grad gratinieren.

Vor dem Servieren mit restlichem Oregano garnieren.