

Lust auf beef?

Natura-Beef-Plätzli aus Maja's Chrüterstübli



Es gibt Kurse zum Kochen mit Wildkräutern. Wenn Sie sich etwas auskennen mit dem was auf unseren Wiesen so blüht, dann können Sie sich auch ohne Kurs an Maja's Rindsplätzli mit Ofenkartoffeln wagen.



Zutaten

- 600g Natura-Beef-Plätzli à la minute
- 500g festkochende Kartoffeln
- Frischer Giersch und Rosmarin fein geschnitten
- Salz
- Kräuteröl (z.B. aus Maja's Chrüterstübli)
- Knoblauchöl (z.B. aus Maja's Chrüterstübli)

Für das Kräutersalz

- 100g feines Meersalz
- Ca. 15g frische Kräuter fein geschnitten z.B. Lavendelblüten, Dost/Oregano, Bergbohlenkraut, Feldthymian, Giersch

Für die Kräuterbutter

- 250 g weiche Butter
- Salz
- Eine Handvoll frischer Kräuter fein geschnitten, z.B. Bärlauch, Schnittlauch, Schnittknoblauch und Rotkleeblüten

Vorbereitung (zwei Wochen vorher):

Meersalz und die fein geschnittenen Kräuter gut mischen. Vor dem Gebrauch mind. 2 Wochen durchziehen lassen.

Vorbereitung (zwei Stunden vorher):

Für die Kräuterbutter 250g weiche Butter mit Salz und frischen Kräutern mischen. Bis zum Gebrauch noch ca. 2 Stunden kühl stellen.

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und halbieren, mit Knoblauchöl bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Geschnittenen, frischen Giersch und Rosmarin mit Salz auf jede Kartoffel streuen. Ca. 20-30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220°C backen.
2. Die Rindsplätzli mit Kräuteröl einölen, kurz grillieren und anschliessend mit Kräutersalz würzen.
3. Kartoffeln und Rindsplätzli zusammen mit der Kräuterbutter servieren.



Giersch

En Guete!