

Rindssaftplätzli Guinness mit Quarkknöpfli

Für 4 Personen

300 g Zwiebeln	in feine Streifen schneiden
3 Knoblauchzehen	Knoblauchzehen hacken, Rosmarin von den Zweigen zupfen
2 Rosmarinzweige	beides mit den Zwiebeln mischen
6 Rindssaftplätzli	einen Bräter mit etwas Öl austreichen. Den Topfboden mit einer Lage-Zwiebel-Knoblauch-Rosmarin-Mischung bestreuen, darauf eine Lage Rindssaftplätzli legen. Die Plätzli würzen.
Salz, Pfeffer, Paprika	Mit der Zwiebelmischung bedecken. So fortfahren bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Bier darübergiessen. Bräter verschliessen. Aufkochen, danach bei kleiner Hitze ca. 90 Minuten schmoren lassen.
2 dl Guinness (dunkles Bier)	
Zum Servieren die entstandene Biersauce in eine Pfanne abgiessen. Aufkochen.	
2-3 EL Ketchup	dazurühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kochend heiss über die Saftplätzli giessen.



Rezeptsammlung
Inforama,
Ressort Hauswirtschaft

www.inforama.ch

Quarkknöpfli

300 g	Mehl
300 g	Quark (3/4 fett)
4	Eier
ca. 2 TL	Salz
	Pfeffer, Muskatnuss

Die Eier verquirlen und gut mit dem Quark mischen. Dann das Mehl mit der Eier-Quark-Mischung so lang aufschlagen, bis der Teig schön glatt ist und sich Luftblasen bilden.

Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Belieben dazugeben. Der Teig soll zähflüssig sein, gegebenenfalls etwas Wasser zugeben. Den Teig mindestens eine halbe Stunde lang ruhen lassen.

In einem grossen Kochtopf Salzwasser erhitzen, den Teig portionenweise durchs Knöpfli-Sieb ins Wasser streichen. Sobald die Knöpfli an der Oberfläche schwimmen, schöpft man sie mit einer Schaumkelle ab und lässt sie in einem Sieb abtropfen.

