

Diesselhofer Chachelifleisch

Aus dem Rezeptbuch von Lina Brunner-Hanhart (1863-1943),
Diessenhofen



Dieses aparte Fleischgericht wurde früher in einer Pfanne aus Glockenmetall (eherner Hafen) gekocht. Heute verwendet man einen gusseisernen Topf.

4 – 8 Rindsplätzli à 80-120 g
Salz und Pfeffer
Mehl

Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen, dann im Mehl wenden.

150 g Speckwürfeli
2 – 3 grosse Zwiebeln
2 geh. Essl. Paniermehl

mit Plätzli lagenweise in Bratentopf einschichten.
Am Schluss mit Paniermehl bestreuen.

2 dl Rotwein oder Most
2 dl Rahm
event. wenig Wasser

Wein oder Most und den Rahm dazugiessen, evtl. noch
mit Wasser auffüllen bis das Fleisch knapp bedeckt ist.
Deckel aufsetzen.

Das Fleisch wird aufgekocht und sollte dann auf kleiner Hitze ganz langsam schmoren, darum 1 ½ bis 1 ¾ Stunden Kochzeit einrechnen. Von Zeit zu Zeit leicht rühren, damit nichts ankocht. Wasser zugiessen, wenn die Flüssigkeit zu stark einkocht.

Die Plätzli auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Warmstellen.

Sauce aufkochen, gut verrühren und nach Bedarf nachwürzen. Übers Fleisch giessen und sofort servieren.

Dazu passen gedämpfte Pfälzer und Rüepli.