

Hauptspeise für 4 Personen  
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.  
Gratinieren: ca. 20 Min.  
Energiewert/Person: ca. 1547 kJ/370 kcal



## SCHWEINSPLÄTZLI MIT PILZEN UND ALPENBITTER

	Öl zum Braten
12	dünne Schweinsplätzli (z.B. Nierstück, je ca. 50 g)
¾ TL	Salz
wenig	Paprika und Pfeffer
250 g	gemischte Pilze (z.B. Champignons, Pleurotus, Eierschwämmli)
¼ TL	Salz
1 dl	Weisswein
1,8 dl	Saucen-Halbrahm
½ dl	Appenzeller Alpenbitter
	Salz und Pfeffer nach Bedarf
½	Bund Oregano



### Zubereitung

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Plätzli portionenweise beidseitig je ca. 30 Sek. anbraten, würzen. Plätzli in eine gefettete, weite, ofenfeste Form (ca. 2 ¼ Liter) legen. Champignons in Scheibchen schneiden, restliche Pilze je nach Grösse halbieren oder vierteln. Auf dem Fleisch verteilen, salzen.

Wein in dieselbe Pfanne giessen, unter Rühren aufkochen und dabei den Bratsatz lösen, auf ca. 1 EL einköcheln. Rahm und Appenzeller Alpenbitter dazugiessen, aufkochen, würzen. Hälfte des Oregano fein schneiden, begeben, Rest beiseite stellen. Sauce über die Pilze giessen.

Gratinieren: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Vor dem Servieren mit beiseite gestelltem Oregano garnieren.