



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Rindsplätzle – Spezialität!

Zutaten:

4 St Rindsplätzle – Rinderschnitzel aus der Färsen-Oberschale
Kräuter nach Belieben

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Dieses Fleisch nicht salzen und pfeffern sondern nur sehr scharf rechts und links anbraten. Aus der Pfanne nehmen, würzen und in Streifen geschnitten zum Salat anbieten.

Perfekt schmeckt es auch wenn Sie das angebratene Fleisch in feingehackten Kräutern nach dem Garen kurz wenden und ruhen lassen.

