

## Rindsplätzli mit Chili-Schokolade und Wintergratin

Zutaten für 4 Personen

4 Rindsplätzli (Huft)  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Bratbutter  
1 dl Rindsfond

### Sauce:

2 grosse Schalotten  
1 TL Butter  
1 TL Tomatenpüree  
3 dl roter Portwein  
1 dl Rotwein  
50 g kalte Butter  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Wintergratin

Butter für die Form  
500 g Knöpfli  
500 g Rüeibli, an der Röstiraffel geraffelt  
1 Zwiebel, halbiert, in feine Streifen geschnitten  
200 g Schinken, gewürfelt  
200 g tiefgekühlte Marroni, aufgetaut, halbiert  
1 TL Paprika, 1 TL Salz  
etwas Pfeffer  
½ Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt  
100 g Gruyère, gerieben  
2 dl Milch, 2 dl Halbrahm

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und das Fleisch kräftig anbraten. Sofort warm stellen.

Den Bratensatz mit dem Fond auflösen. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotten darin hellgelb dünsten. Tomatenpüree, Bratenjus, Portwein und Rotwein dazugiessen und die Sauce auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen.

Vor dem Servieren die Portweinsauce nochmals aufkochen. Die kalte Butter in Stücken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alle Zutaten bis und mit Petersilie mischen, in die ausgebutterte Form geben. Käse darüberstreuen. Milch und Rahm dazugiessen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 40 – 45 Minuten gratinieren.

**Weintipp:** Dazu passt ein gehaltvoller Rotwein aus dem Ribera del Duero oder ein holzausgebauter Südtaliener.

### Aus unserem Sortiment:

**Pesquera Crianza, Ribera del Duero**  
**Finca la Revilla, Ribera del Duero**  
**Sessant'anni, Primitivo di Manduria**  
**Vigna Pedale, Castel del Monte, Riserva**