

Böle-Plätzli

Schweinsplätzli vom Nierstück ca. 2 cm dick

Zwiebeln

ca. 0,5 dl Rahm

Eier

Paniermehl

Pfeffer

Salz

1. Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend panieren.
2. Die panierten Plätzli in eine ausgebutterte Gratinform legen und mit feingehackten Zwiebeln gut bedecken.
3. Rahm darüber giessen so das die Plätzli bedeckt sind.
4. In den Ofen schieben. Und bei mittlerer Hitze (180° - 200°) ca. 30 Minuten schmoren. Der Rahm muss einkochen.