

## Plätzli nature Rigi von Thomas Andermatt

Mengen für 70 Personen

3 - 5 EL Öl oder Fett

Gesamtdauer ca. 35 Minuten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Kochen / Backen: ca. 5 Minuten

Gewürze: Salz

---

10.5 kg Schweinsblätzli    150 gr. pro Person ca. 1 cm dick von Schweinsnierstück schneiden.

---

70 Stück Schweineschnitzel    ca. 120 - 150 gr. pro Person ca. 1 cm dick von Schweinsnierstück schneiden.

---

5.25 dl Öl

ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Das Öl oder Fett erhitzen.

Die Plätzli auf grosser Stufe beidseitig kurz braten.

Bratzeit ca. je 1.5 Minuten pro Seite (3 - 5 Minuten).

Erst jetzt mit

Salz oder Streuwürze

mit wenig Pfeffer, Paprika würzen.

Im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen.

Schnitzelbrot Plätzlizubereiten wie oben. 4 Brötchen (z. B. Semmeli oder Bürli) querhalbieren, mit wenig Cocktailsauce(siehe unten) bestreichen, Plätzlidarauflegen, Deckel aufsetzen.