

Geschnetzeltes Rindfleisch von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Salz, Paprika, Curry scharf

3.0 cl Öl	erhitzen
1.2 kg geschnetzeltes Rindfleisch	auf grosser Stufe anbraten
200 g Zwiebeln	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
5.0 Stück Pepperoni	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
2.5 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
5.0 dl Rotwein	ablöschen
1.0 Stück Bouillonwürfel	mit Boullion, Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer Thymian und Rosmarin hinzugeben.
20 g Salz	mit Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer, Curry, Paprika Thymian und Rosmarin hinzugeben. Auf kleiner Stufe zugedeckt 40 bis 50 Minuten schmoren lassen.
4.0 dl Vollrahm	Sauce verfeinern.

Wenn nötig Wasser nachgiessen.