

# geschnetzeltes Rindfleisch mit Gemüse, mit Rotwein abgelöscht

von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht

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

3.0 cl Öl	erhitzen
1.5 kg geschnetzeltes Rindfleisch	auf grosser Stufe anbraten
200 g Zwiebeln	schneiden
5.0 Stück Pepperoni	schneiden
150 g Rüebli	würfeln
80 g Sellerie	würfeln und alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
80 g Tomatenpuree	beigeben
2.5 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
5.0 dl Rotwein	ablöschen
20 g Senf	
1.0 Stück Bouillonwürfel	mit Boullion, Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin, Rauchpaprika und wenig Curry würzen Auf kleiner Stufe zugedeckt 50-60 Minuten schmoren lassen
4.0 dl Halbrahm	Sauce verfeinern

Wenn nötig Wasser nachgiessen.