

# geschnetzeltes Rindfleisch mit Gemüse, mit Rotwein abgelöscht

von Moritz Kobel

Mengen für 25 Personen

Tags: Fleischgericht

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

7.5 cl Öl	erhitzen
3.75 kg geschnetzeltes Rindfleisch	auf grosser Stufe anbraten
500 g Zwiebeln	schneiden
12.5 Stück Pepperoni	schneiden
375 g Rüebli	würfeln
200 g Sellerie	würfeln und alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
200 g Tomatensauce	beigeben
6.25 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
1.25 Liter Rotwein	ablöschen
50 g Senf	
2.5 Stück Bouillonwürfel	mit Bouillon, Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin, Rauchpaprika und wenig Curry würzen Auf kleiner Stufe zugedeckt 50-60 Minuten schmoren lassen
1.0 Liter Halbrahm	Sauce verfeinern

Wenn nötig Wasser nachgiessen.