

# geschnetzeltes Rindfleisch mit Gemüse, mit Traubensaft abgelöscht

von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

alkoholfreie Variante, indem mit Traubensaft statt mit Rotwein abgelöscht wird.

Der Geschmack ist nicht ganz gleich, wie wenn man mit Wein ablöscht, da der Traubensaft zu einem süsseren Aroma führt.

Tags: Fleischgericht

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

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 Roter Traubensaft	ablöschen
4 cl Balsamico-Essig	zum Verfeinern dazu geben. Der Essig (auch Fruchtestsig) ergänzt die im Traubensaft fehlende Säure
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 Liter Halbrahm	Sauce verfeinern

Wenn nötig Wasser nachgiessen.