

geschnetzeltes Rindfleisch mit Gemüse, mit Traubensaft abgelöscht

von Moritz Kobel

Mengen für 5 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: Salz, Curry scharf, Thymian, Pfeffer, Rosmarin, Rauchpaprika

1.5 cl Öl	erhitzen
750 g geschnetzeltes Rindfleisch	auf grosser Stufe anbraten
100 g Zwiebeln	schneiden
2.5 Stück Pepperoni	schneiden
75 g Rüebli	würfeln
40 g Sellerie	würfeln und alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
40 g Tomatenpuree	beigeben
1.25 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
2.5 dl Roter Traubensaft	ablöschen
2 cl Balsamico-Essig	zum Verfeinern dazu geben. Der Essig (auch Fruchtessig) ergänzt die im Traubensaft fehlende Säure
10 g Senf	
0.5 Stück Bouillonwürfel	mit Boullion, Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin, Rauchpaprika und wenig Curry würzen Auf kleiner Stufe zugedeckt 50-60 Minuten schmoren lassen
2.0 Liter Halbrahm	Sauce verfeinern

Wenn nötig Wasser nachgiessen.