

Rindsvoessen

von bruder7

Mengen für 110 Personen

1.1 Liter Öl	erhitzen
11 kg Voessen / Ragout	
22 g Pfeffer	
22 g Salz	
22 g Paprika	Fleisch würzen und auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten.
1.76 kg Rüebli	
880 g Zwiebeln	
22 Stück Lorbeerblatt	
44 Stück Nelken	Zwiebeln mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken. Zusammen mit Rüebli und dem Fleisch mitbraten.
220 g Bratensauce	
330 g Mehl	darüberstäuben, mittelbraun rösten
11 Liter Wasser	
220 g Bouillion	Mit Bouillion ablöschen und et. mit Majoran und Rosmarin würzen. Auf kleiner Stufe 2-3 Stunden kochen lassen.

Kann auch mit Schweinefleisch gemacht werden.