

Rindsvoessen von bruder7

Mengen für 25 Personen

2.5 dl Öl	erhitzen
2.5 kg Voessen / Ragout	
5.0 g Pfeffer	
5.0 g Salz	
5.0 g Paprika	Fleisch würzen und auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten.
400 g Rüebli	
200 g Zwiebeln	
5.0 Stück Lorbeerblatt	
10 Stück Nelken	Zwiebeln mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken. Zusammen mit Rüebli und dem Fleisch mitbraten.
50 g Bratensauce	
75 g Mehl	darüberstäuben, mittelbraun rösten
2.5 Liter Wasser	
50 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.