# Rindsvoressen von bruder7

Mengen für 30 Personen

| | |
|---|---|
| 3.0 dl Öl | erhitzen |
| 3.0 kg Voressen / Ragout | |
| 6.0 g Pfeffer | |
| 6.0 g Salz | |
| 6.0 g Paprika | Fleisch würzen und auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten. |
| 480 g Rüebli | |
| 240 g Zwiebeln | |
| 6.0 Stück Lorbeerblatt | |
| 12 Stück Nelken | Zwiebeln mit Loorbeerblatt und Nelken bestecken.<br>Zusammen mit Rüebli und dem Fleisch mitbraten. |
| 60 g Bratensauce | |
| 90 g Mehl | darüberstäuben, mittelbraun rösten |
| 3 Liter Wasser | |
| 60 g Bouillion | Mit Bouillon ablöschen und et. mit Majoran und Rosmarin würzen.<br>Auf kleiner Stufe 2-3 Stunden kochen lassen. |

Kann auch mit Schweinefleisch gemacht werden.