

Rindsvoessen

von Ruth Hintermeister

Mengen für 43 Personen

4.3 dl Öl	erhitzen
4.3 kg Voessen / Ragout	
8.6 g Pfeffer	
8.6 g Salz	
8.6 g Paprika	Fleisch würzen und auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten.
4.3 kg Rüebli	Rüebli dienen als Gemüsebeilage
4.3 Stück Zwiebeln	
86 g Bratensauce	
129 g Mehl	darüberstäuben, mittelbraun rösten
4.3 Liter Wasser	
86 g Bouillon	Mit Bouillon ablöschen und et. mit Majoran und Rosmarin würzen. Auf kleiner Stufe 2-3 Stunden kochen lassen.

Kann auch mit Schweinefleisch gemacht werden.