

Voessen Rind

von Walter Bürgi

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
1.2 kg Voessen / Ragout	
2.0 g Pfeffer	
2.0 g Salz	
2.0 g Paprika	Fleisch würzen und auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten.
500 g Rüebli	Rüebli dienen als Gemüsebeilage
1.0 Stück Zwiebeln	
1.0 Stück Lorbeerblatt	
2.0 Stück Nelken	Zwiebeln mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken. Zusammen mit Rüebli und dem Fleisch mitbraten.
20 g Bratensauce	
30 g Mehl	darüberstäuben, mittelbraun rösten
2.5 dl Rotwein	
7.5 dl Wasser	
20 g Bouillion	Mit Rotwein und Bouillon ablöschen und mit etwas Majoran und Rosmarin würzen. Auf kleiner Stufe 2-3 Stunden kochen lassen.