

Voessen Rind

von Walter Bürgi

Mengen für 56 Personen

5.6 dl Öl	erhitzen
6.72 kg Voessen / Ragout	
11.2 g Pfeffer	
11.2 g Salz	
11.2 g Paprika	Fleisch würzen und auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten.
2.8 kg Rüebli	Rüebli dienen als Gemüsebeilage
5.6 Stück Zwiebeln	
5.6 Stück Lorbeerblatt	
11.2 Stück Nelken	Zwiebeln mit Loorbeerblatt und Nelken bestecken. Zusammen mit Rüebli und dem Fleisch mitbraten.
112 g Bratensauce	
168 g Mehl	darüberstäuben, mittelbraun rösten
1.4 Liter Rotwein	
4.2 Liter Wasser	
112 g Bouillion	Mit Rotwein und Bouillion ablöschen und mit etwas Majoran und Rosmarin würzen. Auf kleiner Stufe 2-3 Stunden kochen lassen.