

Braten und Schmoren mit beef-natürlich

Voressen an Peperoni-Rahmsauce

Zutaten

(für 4 Personen)

800 g Rindsvoressen
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Paprika
2 EL Mehl
Bratbutter oder Bratcrème

Sauce

1 Zwiebel, fein gehackt
1-2 Knoblauchzehen, gepresst
1-2 Zweiglein Rosmarin
2 EL Tomatenpüree
1 dl Rotwein oder Fleischbouillon
ca. 1 dl Fleischbouillon
je 1 rote und gelbe Peperoni,
gerüstet, gewürfelt
1 dl Saucenhalbrahm
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2-3 EL fein geschnittene
glattblättrige Petersilie

Rosmarin mit Blüten und
evtl. Veilchen zum Garnieren

Vorbereitung

Fleisch ca. 1 Stunde vor der
Zubereitung aus dem Kühlschrank
nehmen.

Schmoren: 3-4 Stunden

Zubereitungszeit

ca. 30 min

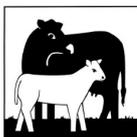


Zubereiten

- 1 Das Fleisch 1-2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2 Salz, Pfeffer, Paprika und Mehl mischen, über das Fleisch streuen.
Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, herausnehmen.
- 3 Sauce: Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin und Tomatenpüree im restlichen Bratfett andämpfen. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen lassen. Restliche Bouillon dazu giessen, aufkochen, Fleisch und Peperoni beifügen und bei kleiner Hitze (es darf nicht kochen!) zugedeckt 3-4 Stunden schmoren lassen. Das Fleisch ist gar, wenn sich ein Holzspiesschen ganz leicht ins Fleisch stecken lässt. Ab und zu gut umrühren. Rosmarinzweige entfernen.
- 4 Saucenhalbrahm dazu giessen, kurz erhitzen und würzen. Petersilie daruntermischen. Das Ragout mit Rosmarin und Blüten garnieren,

Infos

Dazu passen Nudeln, Kartoffelstock, Polenta oder Reis.
Peperoniwürfelchen durch anderes Gemüse ersetzen, z.B. Rübli, Lauch, Stangensellerie, Sellerie oder Tomaten.



beef-natürlich.ch
direkt vom Rötflisbergerhof in Knonau