Rindsvoressen von bruder7

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
1.0 kg Voressen / Ragout	
2.0 g Pfeffer	
2.0 g Salz	
2.0 g Paprika	Fleisch würzen und auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten.
160 g Rüebli	
80 g Zwiebeln	
2.0 Stück Lorbeerblatt	
4.0 Stück Nelken	Zwiebeln mit Loorbeerblatt und Nelken bestecken. Zusammen mit Rüebli und dem Fleisch mitbraten.
20 g Bratensauce	
30 g Mehl	darüberstäuben, mittelbraun rösten
1.0 Liter Wasser	
20 g Bouillion	Mit Bouillon ablöschen und et. mit Majoran und Rosmarin würzen. Auf kleiner Stufe 2-3 Stunden kochen lassen.

Kann auch mit Schweinefleisch gemacht werden.