

Geschnetzeltes Rindfleisch von Moritz Kobel

Mengen für 41 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Curry scharf, Salz, Rosmarin, Pfeffer, Thymian, Paprika

1.23 dl Öl	erhitzen
4.92 kg geschnetzeltes Rindfleisch	auf grosser Stufe anbraten
820 g Zwiebeln	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
20.5 Stück Pepperoni	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
10.3 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
2.05 Liter Rotwein	ablöschen
4.1 Stück Bouillonwürfel	mit Boullion, Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer Thymian und Rosmarin hinzugeben.
82 g Salz	mit Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer, Curry, Paprika Thymian und Rosmarin hinzugeben. Auf kleiner Stufe zugedeckt 40 bis 50 Minuten schmoren lassen.
1.64 Liter Vollrahm	Sauce verfeinern.

Wenn nötig Wasser nachgiessen.