

Geschnetzeltes Rindfleisch von Moritz Kobel

Mengen für 50 Personen

Tags: Fleischgericht

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

1.5 dl Öl	erhitzen
6.0 kg geschnetzeltes Rindfleisch	auf grosser Stufe anbraten
1.0 kg Zwiebeln	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
25 Stück Pepperoni	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
12.5 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
2.5 Liter Rotwein	ablöschen
5.0 Stück Bouillonwürfel	mit Boullion, Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer Thymian und Rosmarin hinzugeben.
100 g Salz	mit Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer, Curry, Paprika Thymian und Rosmarin hinzugeben. Auf kleiner Stufe zugedeckt 40 bis 50 Minuten schmoren lassen.
2 Liter Vollrahm	Sauce verfeinern.

Wenn nötig Wasser nachgiessen.