



geschnetzeltes Rindfleisch mit Gemüse, mit Rotwein abgelöscht

von Moritz Kobel

Mengen für 40 Personen

Tags: Fleischgericht

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

1.2 dl Öl	erhitzen
6.0 kg geschnetzeltes Rindfleisch	auf grosser Stufe anbraten
800 g Zwiebeln	schneiden
20 Stück Pepperoni	schneiden
600 g Rüebli	würfeln
320 g Sellerie	würfeln und alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
320 g Tomatenpuree	beigeben
10 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
2 Liter Rotwein	ablöschen
80 g Senf	
4.0 Stück Bouillonwürfel	mit Boullion, Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin, Rauchpaprika und wenig Curry würzen Auf kleiner Stufe zugedeckt 50-60 Minuten schmoren lassen
1.6 Liter Halbrahm	Sauce verfeinern

Wenn nötig Wasser nachgiessen.