



geschnetzeltes Rindfleisch mit Gemüse, mit Traubensaft abgelöscht

von Moritz Kobel

Mengen für 20 Personen

alkoholfreie Variante, indem mit Traubensaft statt mit Rotwein abgelöscht wird.

Der Geschmack ist nicht ganz gleich, wie wenn man mit Wein ablöscht, da der Traubensaft zu einem süsseren Aroma führt.

Tags: Fleischgericht

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

6.0 cl Öl	erhitzen
3.0 kg geschnetzeltes Rindfleisch	auf grosser Stufe anbraten
400 g Zwiebeln	schneiden
10 Stück Pepperoni	schneiden
300 g Rübli	würfeln
160 g Sellerie	würfeln und alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
160 g Tomatenpuree	beigeben
5.0 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
1.0 Liter Roter Traubensaft	ablöschen
8 cl Balsamico-Essig	zum Verfeinern dazu geben. Der Essig (auch Fruchtessig) ergänzt die im Traubensaft fehlende Säure
40 g Senf	
2.0 Stück Bouillonwürfel	mit Bouillion, Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin, Rauchpaprika und wenig Curry würzen Auf kleiner Stufe zugedeckt 50-60 Minuten schmoren lassen
8.0 Liter Halbrahm	Sauce verfeinern

Wenn nötig Wasser nachgiessen.