Rindsvoressen von bruder7

Mengen für 30 Personen

3.0 dl Öl	erhitzen
3.0 kg Voressen / Ragout	
6.0 g Pfeffer	
6.0 g Salz	
6.0 g Paprika	Fleisch würzen und auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten.
480 g Rüebli	
240 g Zwiebeln	
6.0 Stück Lorbeerblatt	
12 Stück Nelken	Zwiebeln mit Loorbeerblatt und Nelken bestecken. Zusammen mit Rüebli und dem Fleisch mitbraten.
60 g Bratensauce	
90 g Mehl	darüberstäuben, mittelbraun rösten
3 Liter Wasser	
60 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.