

Rindsvoessen

von bruder7

Mengen für 60 Personen

6.0 dl Öl	erhitzen
6.0 kg Voessen / Ragout	
12 g Pfeffer	
12 g Salz	
12 g Paprika	Fleisch würzen und auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten.
960 g Rüebli	
480 g Zwiebeln	
12 Stück Lorbeerblatt	
24 Stück Nelken	Zwiebeln mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken. Zusammen mit Rüebli und dem Fleisch mitbraten.
120 g Bratensauce	
180 g Mehl	darüberstäuben, mittelbraun rösten
6 Liter Wasser	
120 g Bouillion	Mit Bouillion ablöschen und et. mit Majoran und Rosmarin würzen. Auf kleiner Stufe 2-3 Stunden kochen lassen.

Kann auch mit Schweinefleisch gemacht werden.