



Rindsvoessen

von Ruth Hintermeister

Mengen für 11 Personen

1.1 dl Öl	erhitzen
1.1 kg Voessen / Ragout	
2.2 g Pfeffer	
2.2 g Salz	
2.2 g Paprika	Fleisch würzen und auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten.
1.1 kg Rüebli	Rüebli dienen als Gemüsebeilage
1.1 Stück Zwiebeln	
22 g Bratensauce	
33 g Mehl	darüberstäuben, mittelbraun rösten
1.1 Liter Wasser	
22 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.