Rindsvoressen von Ruth Hintermeister

Mengen für 53 Personen

5.3 dl Öl	erhitzen
5.3 kg Voressen / Ragout	
10.6 g Pfeffer	
10.6 g Salz	
10.6 g Paprika	Fleisch würzen und auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten.
5.3 kg Rüebli	Rüebli dienen als Gemüsebeilage
5.3 Stück Zwiebeln	
106 g Bratensauce	
159 g Mehl	darüberstäuben, mittelbraun rösten
5.3 Liter Wasser	
106 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.