

# Rindsvoressen Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
1.3 kg Voressen / Ragout	Auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten.
500 g Rüebli	in Rädli schneiden
250 g Zwiebeln	halbieren oder ganz lassen
5.0 Stück Lorbeerblatt	
10 Stück Nelken	Zwiebeln mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken, oder in Teebeutel füllen Zusammen mit Rüebli und dem Fleisch mitbraten.
30 g Mehl	darüberstäuben, mittelbraun rösten
45 g Tomatenmark	
1.0 Liter Wasser	zusätzliches Wasser immer wieder nachgiessen
20 g Bouillion	Mit Bouillion ablöschen und ev. mit Majoran und Rosmarin würzen. Auf kleiner Stufe 2-3 Stunden kochen lassen.
1.0 g Pfeffer	mit Pfeffer abschmecken
20 g Bratensauce	nach Bedarf und Geschmack

Kann auch mit Schweinefleisch gemacht werden.