



Rindsvoressen Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

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

Kann auch mit Schweinefleisch gemacht werden.