

Rindsvoressen Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

6.5 dl Öl	erhitzen
8.45 kg Voressen / Ragout	Auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten.
3.25 kg Rüebli	in Rädli schneiden
1.63 kg Zwiebeln	halbieren oder ganz lassen
32.5 Stück Lorbeerblatt	
65 Stück Nelken	Zwiebeln mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken, oder in Teebeutel füllen Zusammen mit Rüebli und dem Fleisch mitbraten.
195 g Dinkelmehl	darüberstäuben, mittelbraun rösten
293 g Tomatenmark	
6.5 Liter Wasser	zusätzliches Wasser immer wieder nachgiessen
130 g Bouillion	Mit Bouillion ablöschen und ev. mit Majoran und Rosmarin würzen. Auf kleiner Stufe 2-3 Stunden kochen lassen.
6.5 g Pfeffer	mit Pfeffer abschmecken
130 g Bratensauce	nach Bedarf und Geschmack

Kann auch mit Schweinefleisch gemacht werden.