



Rindsvoessen mit Bratkartoffeln und Ratatouille

von siegrist.gerhard@gmail.com

Mengen für 10 Personen

2.0 Stück Zwiebeln	grosse Zwiebeln
3.0 Stück Knoblauchzehen	
5.0 Stück Rübli	
50 g Rosmarin	
50 g Majoran	
1.5 kg Voessen / Ragout	
100 g Bratbutter	
500 g Tomatenpuree	
250 g Crème fraiche	
5 dl Weisswein	Noilly Prat
1.5 kg Kartoffeln	
500 g Tomaten	
500 g Zucchini (g)	
500 g Auberginen (g)	
3.0 Stück Pepperoni	
100 g Bouillion	
50 g Salz	
50 g Herbes de Provence	

Noch zu erstellen