

Truttensvoessen von Stephanie Lüscher

Mengen für 41 Personen

4.1 dl Öl	erhitzen
4.1 kg Voessen / Ragout	
8.2 g Pfeffer	
8.2 g Salz	
8.2 g Paprika	Fleisch würzen und auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten.
656 g Rüebli	
328 g Zwiebeln	
8.2 Stück Lorbeerblatt	
16.4 Stück Nelken	Zwiebeln mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken. Zusammen mit Rüebli und dem Fleisch mitbraten.
82 g Bratensauce	
123 g Mehl	darüberstäuben, mittelbraun rösten
4.1 Liter Wasser	
82 g Bouillion	Mit Bouillion ablöschen und et. mit Majoran und Rosmarin würzen. Auf kleiner Stufe 2-3 Stunden kochen lassen.

Kann auch mit Schweinefleisch gemacht werden.