# Truttensvoressen von Stephanie Lüscher

Mengen für 50 Personen

| | |
|---|---|
| 5.0 dl Öl | erhitzen |
| 5.0 kg Voressen / Ragout | |
| 10 g Pfeffer | |
| 10 g Salz | |
| 10 g Paprika | Fleisch würzen und auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten. |
| 800 g Rüebli | |
| 400 g Zwiebeln | |
| 10 Stück Lorbeerblatt | |
| 20 Stück Nelken | Zwiebeln mit Loorbeerblatt und Nelken bestecken.<br>Zusammen mit Rüebli und dem Fleisch mitbraten. |
| 100 g Bratensauce | |
| 150 g Mehl | darüberstäuben, mittelbraun rösten |
| 5 Liter Wasser | |
| 100 g Bouillion | Mit Bouillon ablöschen und et. mit Majoran und Rosmarin würzen.<br>Auf kleiner Stufe 2-3 Stunden kochen lassen. |

Kann auch mit Schweinefleisch gemacht werden.