

Truttensvoessen

von Stephanie Lüscher

Mengen für 50 Personen

5.0 dl Öl	erhitzen
5.0 kg Voessen / 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 Lorbeerblatt und Nelken bestecken. Zusammen mit Rüebli und dem Fleisch mitbraten.
100 g Bratensauce	
150 g Mehl	darüberstäuben, mittelbraun rösten
5 Liter Wasser	
100 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.