Voressen Rind von Walter Bürgi

Mengen für 55 Personen

5.5 dl Öl	erhitzen
6.6 kg Voressen / Ragout	
11 g Pfeffer	
11 g Salz	
11 g Paprika	Fleisch würzen und auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten.
2.75 kg Rüebli	Rüebli dienen als Gemüsebeilage
5.5 Stück Zwiebeln	
5.5 Stück Lorbeerblatt	
11 Stück Nelken	Zwiebeln mit Loorbeerblatt und Nelken bestecken. Zusammen mit Rüebli und dem Fleisch mitbraten.
110 g Bratensauce	
165 g Mehl	darüberstäuben, mittelbraun rösten
1.375 Liter Rotwein	
4.125 Liter Wasser	
110 g Bouillion	Mit Rotwein und Bouillon ablöschen und mit etwas Majoran und Rosmarin würzen. Auf kleiner Stufe 2-3 Stunden kochen lassen.