



Die Speisekarte, Bitte!



| | |
|---|----------|
| TITEL DES REZEPTS: Geschmortes Rindfleisch aus Teroldego | |
| PORTIONEN : 10 Personen | |
| ZUTATEN: | |
| Rindfleisch | 2,000 kg |
| Schmalz | 0,200 kg |
| Karotten | 0,200 kg |
| Zwiebeln | 0,200 kg |
| Sellerie | 0,200 kg |
| Teroldego Wein | 1,5 lt |
| Bund | n. 1 |
| Butter | 0,150 kg |
| Samenöl | 1 dl |
| Salz | 0,050 kg |
| Pfeffer | 0,010 kg |
| Tomatenmark | 0,025 kg |
| Geschälte Tomaten | 0,150 kg |
| Brune Stucke | 2 lt |
| Weisse Stucke | |
| ZUBEREITUNG | |
| <p>Das Fleisch waschen. Karotten und Sellerie in Julienne-Streifen schneiden. Schmalz, Karotten und Sellerie auf das Fleisch legen und es binden. Gemüse und aromatischen Kräutern mit Wein 12 Stunden lang marinieren. Gemüse, Wein teilen und Fleisch trocknen. Fleisch in einer Pfanne bräunen. Gemüse und Kräuter in einem Topf mit Öl und Butter anbraten. Dann das Fleisch hinzufügen und mit der Marinadeflüssigkeit benetzen. Reduzieren lassen und dann die Geschälten Tomaten, die Tomatenmark, das Brune und Weiße Stucke hinzufügen. 3 Stunden kochen lassen. Wenn gekocht, das Fleisch entfernen. Das geschnittene Fleisch auf ein Tablett legen, mit Sauce servieren.</p> | |