

TICINER RINDFLEISCH - TOPF

Rezept für 4 Personen

- Zutaten :
- 750 g bis 1 kg Rindfleisch , in grosse Würfel geschnitten
 - 2 EL Öl , Fett
 - Salz, Pfeffer
 - 4 Zwiebeln , in Streifen geschnitten
 - 2 EL Mehl
 - 1 Flasche <Neslot del Ticino>
 - 1 Kräutersträusschen , aus Petersili, Thymian, Lauch und Lorbeer
 - 1 EL Grappa
 - 1 Stückchen Orangenschale
 - 2 EL Butter
 - 100 g Speckwürfelchen
 - 100 g Saucenzwiebelchen
 - 150 g ganze Champignons

Zubereitung: Das Rindfleisch im Fett gut anbraten, würzen ^(Fleisch herausnehmen) und die Zwiebelstreifen beigebraten. Zwiebeln etwas anrösten und mit dem Mehl bestäuben. Sobald auch das Mehl leicht angeröstet ist, mit dem Rotwein ablöschen. ^(Fleisch wieder zugeben) Kräutersträusschen, Grappa und Orangenschale beigebraten und zugedeckt im Ofen 2 Stunden schmoren lassen. Speckwürfelchen, Champignons und Saucenzwiebelchen in der Butter andämpfen. Zum Fleisch geben und nochmals 1 Stunde schmoren lassen. Dazu servieren wir Kartoffelstock oder Knöpfli.

EN QUERE ?