

Rotweinvoressen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
 Beizen: über Nacht
 Kochzeit: ca. 45 Minuten

Zutaten 600 g Natura-Beef Voressen

Beize:

3 dl kräftiger Rotwein

½ dl Rotweinessig

½ dl Cognac

1-2 TL Pfefferkörner

1 Rüebli, klein gewürfelt

1 Zwiebel, halbiert, besteckt mit Lorbeerblättern und Nelken

Bratbutter

1 TL Salz

1 EL Mehl

1 EL Tomatenpüree

½ Glas in Cognac eingelegte Kastanien (ca. 150g), abgetropft

Salz, Pfeffer nach Bedarf

1 dl Rahm, steif geschlagen



- Zubereitung
1. Fleisch in ein geeignetes Gefäss geben, Beize darüber giessen, Pfeffer, Rüebli und Zwiebeln begeben, zugedeckt über Nacht kühl stellen.
 2. Alles absieben, Flüssigkeit auffangen und aufkochen, dann zur Seite stellen
 3. Fleisch und Gemüse trocken tupfen, in heisser Bratbutter anbraten, herausnehmen und würzen.
 4. Mehl hellbraun anrösten, Hitze reduzieren, Tomatenpüree begeben, dann mit Beize ablöschen
 5. Fleisch und Gemüse wieder begeben, 45 min. schmoren
 6. Gekochte Kastanien beifügen, aufkochen und abschmecken. Schlagrahm darunter geben und sofort servieren

Tipp: Anstelle von Voressen Saftplätzli in Streifen schneiden
 Anstelle von Cognac Alte Zwetschgenschnaps verwenden