

## Voressen in Rotwein

Vor- und Zubereitungszeit: 60 Minuten

Garzeit: 2 Stunden

---

Zutaten

- Bratbutter zum Anbraten
- 500 g Natura-Beef Voressen
- 2 EL Mehl
- 1 TL Salz
- Wenig Pfeffer
  
- 40 g Speckwürfeli
- 2 Rüebli
- 1 Stängel Stangensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 Lorbeerblatt
- 5 dl Rotwein
- 3 dl Fleischbouillon
  
- 40 g Speckwürfeli
- 250 g Champignons, geviertelt
- ¼ TL Salz
- 1 EL Bratbutter
- 5 Schalotten, geviertelt
- ¼ TL Salz & ½ TL Zucker
  
- ½ EL Butter, weich
- 1 EL Weissmehl
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf & 2 EL glattblättrige Petersilie



- 
- Zubereitung
1. **Fleisch:** Wenig Bratbutter im Bratopf erhitzen. Mehl, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller mischen. Fleisch portionenweise darin wenden, ca. 3 Minuten anbraten und herausnehmen. Hitze reduzieren.
  2. **Schmoren:** Speck, Rüebli in Würfeli, Stangensellerie in Würfeli und Knoblauch gepresst in derselben Pfanne ca. 5 Minuten mitdämpfen. Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Lorbeerblatt begeben, Rotwein dazu giessen und auf die Hälfte einkochen. Bouillon dazu giessen und aufkochen. Hitze reduzieren und Fleisch wieder begeben. Zugedeckt ca. 1 ½ Std. schmoren, offen ca. 15. Minuten fertig schmoren.



3. **Einlagen:** Speck und Pilze in einer beschichteten Bratpfanne ca. 10 Minuten rührbraten, salzen, beiseite stellen. Bratbutter in derselben Pfanne erwärmen, Schalotten, Salz und Zucker unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten karamellisieren.
4. **Fertigstellen:** Butter und Mehl mischen, unter Rühren zum Fleisch geben, ca. 5 Minuten fertig köcheln, würzen. Anrichten, Speck, Champignons und Schalotten darauf verteilen. Petersilie fein geschnitten darüber streuen.

---

Tipps: - dazu passt: Kartoffelstock