

Rinderbeinscheiben auf Gemüse geschmort

Zutaten für 4 Personen:

2 Rinderbeinscheiben a 500 gr
500 gr. Kartoffeln
500 gr. Karotten
2 Zwiebeln
1 Stange Lauch

Und so wird's gemacht:

Rinderbeinscheiben pfeffern und salzen und in heißem Fett anbraten. Kartoffeln, Karotten schälen und in grobe Würfel schneiden. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Das Gemüse in eine Kasserolle geben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf das Gemüse legen. Die Zwiebeln in der Pfanne anbraten, etwas Tomatenmark dazugeben und mit einem guten Rotwein ablöschen. Den Sud über das Gemüse geben und so viel Wasser auffüllen, dass alles zu zwei Dritteln bedeckt ist. Einen Zweig Rosmarin zugeben, salzen und pfeffern und bei 180 Grad im Backofen ca. 2 Stunden schmoren. Fleisch ab und zu wenden. Danach abschmecken und servieren.

Viel Spaß beim Kochen!

Guten Appetit!



POPPE
DINNER

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

Koch- und Partyservice
POPPE DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de

Koch- und Partyservice für
- Vereinsfeierlichkeiten -
- Geschäftsessen -
- Familienfeste -