

Geschmorter Rinderbug von der Färse aus dem Alpenvorland

In Thymian-Preiselbeersauce

Gern gegessen in:



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM40114

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Rinderbug	430012	1.500 g
	Salz	78863	Nach Bedarf
	Pfeffer	836432	Nach Bedarf
	Rapsöl	690935	50 g
	Thymiansoße		
	Zwiebeln	584623	200 g
	Möhren frisch	355902	150 g
	Knollensellerie frisch	356411	150 g
	Lauch frisch	651011	100 g
	Tomatenmark	770026	50 g
	Rotwein	25614	200 ml
	Trinkwasser		1 L
	Thymian frisch	541039	20 g
	Roux dunkel	107631	200 g

Zubereitung:

1. Rinderbug würzen und in Öl anbraten.
2. Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch schälen und klein schneiden andünsten, Tomatenmark anrösten, mit Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen.
3. Rinderbug im Fond schmoren lassen (alternativ Kerntemperatur ca. 130 °C 65-70).
4. Soße durch Sieb passieren, abschmecken und mit Roux abbinden.
5. Thymian fein hacken und mit den Preiselbeeren in der Soße verrühren.

* Nur national verfügbare Artikel.