



ADLER'S LIMOUSIN

NaturaBeef-Voessen an süsser Senf-Pfeffersauce

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

	Bratbutter
600g	NaturaBeef-Voessen
1	geh. TL Salz
	Pfeffer
3 Essl.	Scharfer Senf
2 Essl.	Zucker
2-3dl	Rotwein
1	Zwiebel gehackt
2	geh. TL Eingel. grüne Pfefferkörner
1dl	Halbrahm
1 Essl.	Maisstärke, mit
1 Essl.	Wasser angerührt

Bratbutter im Bratpfopf heiss werden lassen, NaturaBeef portionenweise ca. zwei Minuten anbraten, herausnehmen, würzen.

Senf mit dem Zucker verrühren, mit dem Fleisch mischen, wieder in den Bratpfopf geben. Rotwein dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. eine Stunde schmoren.

Fleisch herausnehmen, warm stellen, Fond absieben, beiseite stellen.

Evtl. wenig Bratbutter in denselben Bratpfopf geben, Zwiebel andämpfen, Pfefferkörner begeben, mitdämpfen. Beiseite gestellten Fond und Rahm dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren. Maizena aufrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, ca. zwei Minuten weiterköcheln. Beiseite gestelltes Fleisch begeben, nur noch heiss werden lassen.

Dazu passen: Gemüseteller, Nudeln