

# Mariniertes Rinds-Voessen



Hauptgang für 6 Personen

## Einkaufsliste

- 1 Zwiebel**
- 1 Knoblauchzehe**
- 4 dl Rotwein**
- 1 dl Rotweinessig**
- Gewürznelken**
- Pfefferkörner**
- 750 g Rindsvoessen**
- Olivenöl**
- Mehl**
- 2 dl Rindsbouillon**
- 150 g Rüebli**
- 150 g Sellerie**
- 100 g Magerspeck roh**
- 1.8 dl Saucenhalbrahm**
- Salz**
- Pfeffer**

## Vorbereiten Fleisch

- a 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
- b 4 dl Rotwein und 1 dl Rotweinessig in einen Kochtopf geben.
- c Die gehackten Zwiebeln und Knoblauch zusammen mit 3 Gewürznelken und ein paar Pfefferkörner dazugeben und aufkochen.
- d Anschliessend die Marinade auskühlen lassen.
- e 750 g Rindfleisch in Würfel schneiden (vom Metzger schneiden lassen).
- f Die Fleischwürfel in die komplett ausgekühlte Marinade geben und 2 Tage im Kühlschrank zugedeckt einziehen lassen.

## Zubereiten Fleisch

- g Rüebli und Sellerie rüsten und in Würfelchen schneiden.
- h Magerspeck in Streifen schneiden.
- i Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtropfen.  
Etwas Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch auf allen Seiten portionenweise gut anbraten und etwas Mehl darüber streuen.
- k Die Fleischstücke aus der Pfanne nehmen und warm halten.
- l Magerspeck, Rüebli und Sellerie in der gleichen Pfanne andämpfen.
- m Etwas Mehl darüber streuen und mit der abgeseigten Marinadenflüssigkeit ablöschen.
- n 2 dl kräftige Rindsbouillon dazugeben und ca. 1 1/2 Stunden bei kleinem Feuer leicht zugedeckt schmoren lassen.
- o Am Schluss die Sauce mit 1,8 dl Saucenhalbrahm verfeinern und nach belieben abschmecken mit Salz und Pfeffer.