

Kathrins Natura-Beef Voessen mit frischen Champignons

Für 4 Personen

Zutaten

800 g	Voessen
200 g	Champignons
1 grosse	Zwiebel
1 El	Bratbutter
	Fleischgewürz
1 El	Tomatenpüree
1 El	Mehl
2 dl	Rotwein
4 dl	Bouillon
2	Lorbeerblätter
	Salz und Pfeffer
2 dl	saurer Halbrahm

Zubereitung

- Champignons in feine Scheiben schneiden und Zwiebel fein hacken.
- Das Fleisch in der heissen Bratbutter allseitig gut anbraten und würzen. Zwiebel dazugeben und kurz weiterbraten.
- Tomatenpüree beifügen, mit dem Mehl bestäuben und gut vermengen.
- Mit dem Rotwein ablöschen und mit der Bouillon auffüllen. Lorbeerblätter dazugeben.
- Zugedeckt etwa 2½ Stunden bei kleiner Hitze weichschmoren.
- Die Champignons beifügen, abschmecken und die Sauce eventuell mit etwas Mehl oder Speisestärke binden.
- Saurer Halbrahm einrühren, nochmals erhitzen, aber nicht mehr kochen. Servieren.



(Foto: www.ninamattli.ch)

Dazu passen

Rösti oder Teigwaren

Kochbuch

«Kathrins Natura-Beef Fleischküche»

Dieses Rezept ist auf Seite 90 des Kochbuchs «Kathrins Natura-Beef Fleischküche» zu finden. Bio-Bäuerin Kathrin Sprecher ist als Siegerin der fünften Staffel «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» bekannt für ihre Kochkünste. Das Kochbuch mit 54 Natura-Beef-Rezepten hat sie in der Reihe «Landfrauen kochen» verfasst. Neben den Rezepten bietet das Kochbuch auch zahlreiche Tipps, Fleischkunde und Wissenswertes zur Mutterkuhhaltung. Bestellt werden kann es über unseren Website-Shop.