

GESCHNETZELTES

süß - sauer

- 500 g Geschnetzeltes
- 2 El Bratbutter
- **Fleischgewürz**
- 1 rote Peperoni
- 4 Scheiben Ananas (eine kleine Dose)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleines Stück Ingwer
- Salz und Pfeffer
- 1 Kl Currypulver
- 1 dl Rotwein
- 2 El Sojasauce
- **2 dl braune Sauce**
- etwas Ananassaft
- 1 dl Rahm



-
- Das Fleisch portionsweise in der stark erhitzten Bratbutter anbraten, würzen. Herausnehmen und im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen warmstellen.
 - Peperoni in Würfel und Ananas in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben.
 - Zwiebel, Knoblauch und Peperoni im Bratensatz leicht andünsten, Ananasstücke und Ingwer dazugeben, würzen mit Salz, Pfeffer und Curry. Mit Rotwein ablöschen.
 - Sojasauce beifügen und mit brauner Sauce auffüllen, etwa 10 Minuten köcheln lassen.
 - Ananassaft dazugeben und abschmecken.
 - Das Fleisch beifügen und mit Rahm verfeinern.

Dazu passen

Basmati- oder Parfumreis

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.

BRAUNE SAUCE

- 2 kg Natura-Beef Knochen
- 4 El Öl
- 200 g Rüebli
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Lauch
- 1 grosse Zwiebel
- 80 g Tomatenpüree
- 5 l Wasser
- 1 l Rotwein
- Salz und Pfeffer
- 6 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 20 zerdrückte Pfefferkörner
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Büschel Petersilie
- 50 g Speisestärke



1. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knochen darin allseitig gut anrösten (eventuell zweimal).



2. Gemüse in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.



3. Tomatenpüree begeben und unter ständigem Rühren mitrösten. Mit 1½ l Wasser ablöschen und wieder einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen, salzen.



4. Sauce aufkochen, abfetten und abschäumen. Gewürze begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen.



5. Sauce durch ein Tuch passieren, wieder aufkochen und um die Hälfte reduzieren.

6. Speisestärke mit etwas Rotwein auflösen und die Sauce damit binden, abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren die Sauce im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Eine Woche im Kühlschrank haltbar oder portionsweise tiefkühlen.

Ergibt etwa 3 Liter Sauce.