

VORESSEN

mit frischen Champignons

- 800 g Voressen
- 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



-
- 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 alles 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.
 - Sauren Halbrahm einrühren, nochmals erhitzen, aber nicht mehr kochen. Servieren.

Dazu passen

Rösti oder Teigwaren

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.