

VORESSEN

an einer Paprikasauce

- 800 g Voressen
- 1 rote Peperoni
- 1 grosse Zwiebel
- 1 El Bratbutter
- **Fleischgewürz**
- 1 El Tomatenpüree
- 2 El Paprikapulver
- 2 dl Rotwein
- 4 dl Bouillon
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer



-
- Peperoni in kleine Würfel schneiden und Zwiebel fein hacken.
 - Das Fleisch in der heissen Bratbutter allseitig gut anbraten, würzen. Zwiebel dazugeben und kurz weiterbraten.
 - Tomatenpüree dazurühren und mitbraten. Mit Paprika bestäuben und gut vermengen.
 - Mit dem Rotwein ablöschen und mit der Bouillon auffüllen. Lorbeerblätter dazugeben.
 - Etwa 2½ Stunden zugedeckt bei kleiner Hitze weichschmoren.
 - Peperoni beifügen, abschmecken und die Sauce eventuell mit etwas Mehl oder Speisestärke binden.

Dazu passen

Polenta oder Reis

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.