

VORESSEN

an einer Schokoladen - Balsamicosauce

- 800 g Voressen
- 1 grosse Zwiebel
- 1 El Bratbutter
- **Fleischgewürz**
- 1 El Tomatenpüree
- 1 El Mehl
- 2 dl Balsamicoessig
- 4 dl Bouillon
- 2 Lorbeerblätter
- 1 El Preiselbeerkonfitüre
- Salz und Pfeffer
- 50 g dunkle Schokolade



-
- Zwiebel fein hacken.
 - Das Fleisch in der heissen Bratbutter allseitig gut anbraten, würzen. Zwiebel dazugeben und kurz weiterbraten.
 - Tomatenpüree unterrühren und mitbraten, mit Mehl bestäuben und gut vermengen.
 - Mit dem Balsamicoessig ablöschen und mit der Bouillon auffüllen. Lorbeerblätter dazugeben.
 - Zugedeckt etwa 2½ Stunden bei kleiner Hitze weichschmoren.
 - Preiselbeerkonfitüre dazugeben, abschmecken und die Sauce eventuell mit etwas Mehl oder Speisestärke binden.
 - Schokolade in kleine Stücke brechen und in der Sauce schmelzen lassen, nicht mehr kochen.

Dazu passen

Spätzli oder Kartoffelkroketten

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.