

GESCHNETZELTES

an einer würzigen Madeirasauce

- 600 g Geschnetzeltes
- 1 El Bratbutter
- **Fleischgewürz**
- 1 Schalotte
- 2 gedörrte Tomaten
- 2 dl Madeira (Süsswein)
- 2 dl Rahm
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- einige Blätter Estragon



-
- Das Fleisch portionsweise in der stark erhitzten Bratbutter gut anbraten, würzen und im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen warmstellen.
 - Schalotte und gedörrte Tomaten fein hacken und im Bratensatz andünsten, mit Madeira ablöschen.
 - Den Rahm dazugeben und etwas eindicken lassen.
 - Fleisch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - Estragonblätter hacken und das Fleisch damit garnieren.

Dazu passen

Basmati- oder Wildreis

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.