



HOCHLANDRINDER – RAGOUT Niedergar-Methode

Zutaten für 4 Personen:

700 g Hochlandrinder - Ragout

Rindsbouillon

1 kleines Rüebli

1 kleiner Sellerie

1 kleiner Lauch

3 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

aufkochen und auskühlen lassen

Hochlandrinderfleisch in Sud einlegen (Fleisch muss gedeckt sein) zudecken und im Kühlschrank über Nacht stehen lassen.

In eine vorgewärmte, feuerfeste Form geben, mit Saft aufgiessen, bis das Fleisch bedeckt ist. Im Ofen bei 80° 4½ - 5 Std. garen.

Rezept von Zürcher René, Bern

Guten Appetit wünscht Ihnen