

Rezept «Pot-au-feu»

Zutaten für 4 Portionen:

720g Rindsragout
80g Zwiebeln
240g Rüebli, roh
120g Lauch in Vierecke
160g Sellerie roh
240g Weisskabis roh
600g Kartoffeln roh in Würfel
1.2l Wasser

Mit Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeer, Muskat, Bouillonpaste abschmecken.

Zubereitung:

1. Wasser aufkochen und mit Bouillonpaste kräftig abschmecken.
2. Fleisch begeben und aufkochen, abschäumen.
3. Fleisch ca. 1 Stunde vorkochen.
4. Das Gemüse beifügen und mitkochen.
5. 30 Minuten vor dem Servieren die Kartoffeln begeben und weichkochen.
6. Abschmecken

Varianten:

Je nach Verfügbarkeit können auch Pfälzerkarotten, Wirsing, Stangensellerie usw. verwendet werden.

Oktober 2012