

Kochtipp

Fleisch mit Salz, Pfeffer, etwas Curry und Paprikapulver würzen. Gewürztes Fleisch in eine Ofenform legen und etwas Rotwein oder Rindssuppe zugießen. Gewürfelte Zwiebeln und Knoblauch, sowie verschiedene Kräuter (Rosmarin, Thymian, ...) dazulegen.

Im Dampfgarer bei 95°C Wasserdampf ca. 2 Stunden dämpfen. Eventuell Sud nachgießen.

Danach Fleisch aus der Sauce nehmen und Sauce pürieren und abschmecken. Fertig!

Dazu passen Petersilienkartoffeln und frisches Gemüse.

Ich wünsche gutes Gelingen!

Hans-Peter Baitz



Küchenchef

