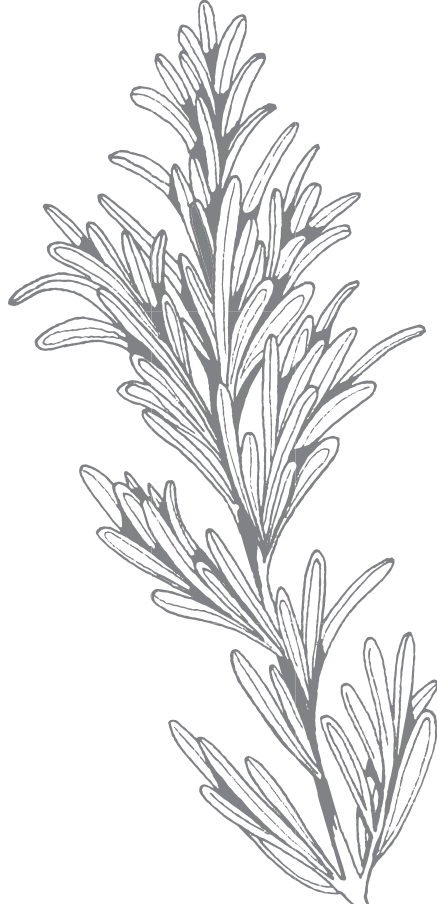


Svirä Moekä

Hauptgericht für 4 Personen / Zubereitungszeit 3 h

Zubereitung

1. Rotwein, Essig, Wasser, klein gewürfeltes Gemüse und Gewürze aufkochen.
2. Rindfleisch mit der Beize übergossen. 4-10 Tage kühl stellen, täglich wenden.
3. Fleisch anbraten, dann das Gemüse mitrösten.
4. Mit Mehl bestäuben und mit 3 dl Beize ablöschen. Rosinen dazu. Zugedeckt 1 h 30 min schmoren.
5. Abschmecken und mit Rahm verfeinern.



Zutaten

Beize

Je 2.5 dl Rotwein, Weinessig, Wasser

- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 Lauch
- 1 Sellerie
- 3 Knoblauchzehen
- Rosmarin
- Wacholder
- Salbei
- Lorbeerblätter
- Pfefferkörner
- Nelken
- Salz

800 g Rindfleisch am Stück

- 1 EL Mehl
- 2 EL Rosinen
- 1 dl Rahm

