

Rezeptservice



Ochsenragout- nach Burgunder Art

Zutaten für 4 Personen:

*1 kg Ochsenragout,
pfannenfertig mariniert
600 ml Wasser
4 TL Soßenbinder oder Mehl
Creme fraîche*

Beilagen:

Knödel
Spätzle
Nudeln
Reis

Blumenkohl
Schwarz wurzeln
Rotkraut

Häcker & Messerle GmbH
in Geislingen, Kuchen, Gingen und
Heidenheim

Telefon: 07331/9688-0
HP: www.haecker-messerle.de
E-Mail: info@haecker-messerle.de



Das vorbereitete Fleisch in einem geeigneten Topf heiß anbraten. Danach die 4 TL Mehl unter ständigem umrühren hinzufügen und anschließend mit Wasser ablöschen.

1 ½ Stunden leicht köcheln lassen.

Zum Schluß nur noch mit Soßenbinder oder Mehl und Creme fraîche abbinden.

Fertig zum Servieren.

Wir wünschen eine guten Appetit