

.. ein Rezept aus PetersKochkiste ...

Rezeptnr: 6

Quelle: Gamper

Zwiebelfleisch

Zutaten: Je Person 2 Stuecke Fleisch flachklopfen
oder gleich Rouladenfleisch kaufen.
Oel
Salz,Pfeffer
Rotwein
3 grosse Zwiebeln
Lorbeerblatt
durchwachsener Speck
edelsuesser Paprika

Zubereitung: Fleisch in wenig Oel braun braten, salzen, pfeffern. Fond mit
Rotwein abloeschen. 3 Grosse Zwiebeln in Oel/Margarine anduensten.
Lorbeerblatt, Speckwuerfelchen dazugeben, goldgelb
braten, das gebratene Fleisch dazugeben, mit reichlich Paprika edelsuess, Salz
und Pfeffer wuerzen. Mit "Suppe" aufgiessen, Rotweinfond dazu und in den
Backofen.
Garzeit etwa 1 Stunde.

... und was muß ich einkaufen ?

.. ein Rezept aus PetersKochkiste ..

Rezeptnr: 9

Quelle: AusItal348

Schweinesteaks mit Plaumensauce

Zutaten:

Zubereitung: Rezeptkopie in Alpha-Register

... und was muß ich einkaufen ?

.. ein Rezept aus PetersKochkiste ..