



## REZEPT DES MONATS April 2017

### Rindfleisch mit Zwiebelsoße

#### ZUBEREITUNG

1. Wasser mit Salz zum Kochen bringen, Fleisch hineinlegen und abschäumen.

Dann das Suppengemüse hinzugeben, etwa 90 Minuten leicht köcheln lassen.

2. Zwiebeln würfeln und in Butter andünsten, mit Brühe ablöschen und etwa 20 Minuten kochen lassen. Mit angerührtem Mehl binden.

Kräftig mit den Gewürzen süß-säuerlich abschmecken. Fleisch auf einer Platte anrichten und Soße dazu reichen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln und Bohnensalat und als Getränk ein kräftiger, trockener Weißwein, z.B. ein Grauburgunder von der Nahe.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 kg Rindfleisch (z.B. falsches Filet)
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Bund Suppengemüse
- 250 g Zwiebeln
- 40 g Bauernbutter
- 40 g Mehl
- ½ l Brühe
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Essig, Senf



## REZEPT DES MONATS April 2017

### Eier-Ragout

#### ZUBEREITUNG

1. Die Eier hart kochen, schälen und vierteln.

2. Eine fein gehackte Zwiebel in Öl anschwitzen, die fein gewürfelten Paprikaschoten dazugeben und andünsten.

Von den Tomaten das Kerngehäuse entfernen und die in grobe Würfel geschnittenen Tomaten untermischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Milch auffüllen.

3. Den ebenfalls in Würfel geschnittenen Käse dazugeben, kochen lassen, bis der Käse schmilzt.

Dann die Eierviertel vorsichtig unterziehen, noch einmal heiß werden lassen, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Bauernbrot servieren.

Dazu schmeckt ein kühles Bier.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 8 Eier
- 4 Paprikaschoten
- 6 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 150 g Bauernkäse
- 250 ml Milch
- 4 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Petersilie