

Mit unseren Spezialitäten brennt auch Ihr Grill acht Tage lang!

Chanukka-Aktionen

29.11. – 15.12.2017

Hochrippen-Steaks

mariniert, abgepackt à 5 Stk.



Fr./kg **39.90** Fr. ~~51.30~~

Rinds-Schaukelbug

abgepackt à 1,2 – 1,5 kg



Fr./kg **39.90** Fr. ~~50.40~~

Wienerli

10 Paar



Fr. **19.90** Fr. ~~30.50~~

Cervelats

5 Stk.



Fr. **6.–** Fr. ~~9.50~~

Solange Vorrat

Das KOL-TUV Team wünscht Ihnen

GUT CHANUKKA

גוט חנוכה

Rinderbraten mit Kräuterkruste



REZEPT FÜR 4 – 6 PERSONEN

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Kochzeit: ca. 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

ZUTATEN

- 1 Stück Rinderbug
- ½ Stück Sellerie
- 5 Stück Knoblauchzehen
- 2 Stück Zwiebeln
- 5 Stück Rüebli
- 3 grosse Lauchstangen
- je ½ Bund: Basilikum, Majoran, Rosmarin, Oregano, Thymian
- 1 Bund Peterli
- 3 Lorbeerblätter
- 6-7 grosszügig gefüllte Esslöffel Dijon-Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- ca. ¾ Liter Bouillon und Rotwein vermischt
- Wacholder-Konfitüre

DIE ZUBEREITUNG

Das Fleisch in heissem Öl rundum gut anbraten und wenige Minuten abkühlen lassen. So bleibt die Senfmarinade besser daran haften.

Alle Kräuter möglichst klein hacken. Dann den Dijon-Senf mit den Kräutern sowie Salz und Pfeffer vermischen und gut auf das Fleisch streichen.

Das Gemüse in Würfel schneiden und in den Schmortopf geben, dann das Fleisch auf dem Gemüse platzieren, damit es nicht direkt in der Flüssigkeit liegt. Danach mit

Rotwein und Bouillon aufgiessen und ein wenig Wacholder und Lorbeer dazugeben.

Der Schmortopf sollte anschliessend während 3 Stunden auf kleiner Flamme schmoren; so wird das Fleisch zart und weich, aber nicht trocken. Allenfalls muss zwischendurch noch einmal etwas Flüssigkeit nachgegossen werden.

Serviertipp:

Als Beilage passen hausgemachte Knöpfli und Gemüse ausgezeichnet.