



www.mycow.de

Biofleisch mit Biografie
Rind . Schwein . Lamm

WEINGUT IM
ZWÖLBERICH
biologisch-dynamische Weinbergspflege

Entrecote in Rotweinsauce



Zutaten für 2 Personen:

0,5 kg Entrecote vom Rind (oder Roastbeef), Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Öl

Sauce: 150 ml trockener Rotwein, 150 ml Rinderfond, Stück Sellerie, 1 Porree, 1 Möhre, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Zweig Rosmarin, Messerspitze gemahlene Nelken, Honig



Zubereitung:

Entrecote in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten, damit es gleichmäßig gebräunt ist. Dann etwas Meersalz aufdrücken und mit schwarzem Pfeffer bestreuen. Bei 120 Grad in den Ofen schieben für ca. 30 min.

In der Zwischenzeit können Sie die Sauce kochen. Gemüse, Zwiebel und Knoblauch reinigen und klein schneiden und in einem Topf anbraten. Mit Rotwein und Fond ablöschen. Salz und Pfeffer, Rosmarinzweig und Nelken hinzugeben. 30 Minuten kochen. Dann durch ein Sieb gießen und die Sauce noch ein paar Minuten kochen lassen zum Eindicken. Mit Honig abschmecken und zusammen mit dem Rindfleisch servieren.

Wir empfehlen:

2012er Langenlonsheimer Steinchen (Spätburgunder)

Biofleisch bestellen:
<http://www.mycow.de>

Entrecote o. Roastbeef in unseren Paketen:

- >> Little Classic
- >> Classic
- >> Premium
- >> Gourmet

Nichts verpassen: Rezepte und Aktuelles in unserem Newsletter:
<http://www.mycow.de/newsletter>

Kontakt

www.mycow.de
Landnah GmbH
T: 03844 890 13 07
F: 03844 890 13 08
E: info@mycow.de

Guten Appetit!