

Rindfleisch an Rosmarinsauce

2 EL Mehl

beigeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen

2 ½ dl Wasser

2 dl Rahm

unter Rühren zugeben, aufkochen, zum Fleisch geben, weitere 10 Min. schmoren

Salz, Pfeffer

abschmecken

2 dl Bouillon

1 dl Aceto balsamico

zugeben, aufkochen, auf kleiner Stufe ca. 50 Min. schmoren

3 EL Butter

in einer Pfanne schmelzen

Geeignet für: Fleisch

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung