

Teufelszwiebelrostbraten

Zutaten

300g Beiried
1 Jungzwiebel
1 Lauch
2 Knoblauchzehen
3 Trikolora
1/8 Rotwein
200 Gramm Senf
1 EL Mehl
100 ml Rindsuppe
Grillgewürzmischung
Chili

Zubereitung

Beiried klopfen und mit Senf, Pfeffer sowie einer geheimnisvollen Gewürzmischung verzaubern. In einer vorgeheizten Pfanne das Öl erhitzen und das Beiried scharf anbraten. Füge dann die zarten Würfel von Paprika, Lauch, Knoblauch und Frühlingszwiebeln hinzu, um die Sinne zu betören. Mit einem Hauch Mehl abstauben, dann mit einem feinen Rotwein ablöschen und die Rindsuppe hinzugießen. Kurz dünsten lassen und mit scharfen Chilischoten vollenden, um das Gericht mit einer feurigen Note zu veredeln.