



Girardi-Rostbraten grüne Stangenbohnen Tagliatelle



Zutaten für 4 Personen (Hauptgericht)

Legende:

TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter
(1/100)

Zubereitungszeit, gesamt: ca. 60 Minuten
Zubereitung: ca. 30 Minuten
im Ofen garen: ca. 30 Minuten

4	Stk	Rostbraten (Rindshohrücken) zu ca. 200 gr
2	EL	Oel
100	gr	Zwiebel
120	gr	Champignon
20	gr	Rohschinken (oder Bresola, vom Rind)
60	gr	Essig-Gurke
1	dl	Rotwein
2,5	dl	Rindsbouillon
8	cm	(ca.) Tomatenpüree
8	cm	(ca.) Senf
8	cm	(ca.) Sardellenpaste
		Salz, Pfeffer, Thymian

Zubereitung

Backofen auf 200 ° mit Umluft, vorheizen.

Die Fleischstücke beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen, im heissen Oel anbraten.
Dann auf einen Teller legen.

Die feingehackte Zwiebel in den Bratrückständen rösten.

Den Rohschinken/ Bresola, die Champignons, die Essig-Gurken, in Würfel schneiden, mit den Zwiebeln mitrösten.

Senf, Tomatenmark, Sardellenpaste, restliche Gewürze dazugeben, mit Rotwein ablöschen, mit wenig Wasser aufgiessen.

Die Fleischstücke in eine Auflaufform geben, Sauce darübergiessen.
Im Backofen, **ohne Umluft**, bei 180 ° weichdünsten.

Während der ersten 20 Minuten mit Alufolie abdecken.

Dabei Fleisch ab und zu wenden und bei Bedarf die reduzierte Sauce mit Wasser verdünnen.



grüne Bohnen

Rezept für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

2 EL Butter
500 gr grüne Bohnen
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Bohnen putzen und waschen, halbieren.

In einen Topf geben und mit Salz- Wasser ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze weich dämpfen.
Anschliessend mit kaltem Wasser abschrecken und in wenig Butter schwenken.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Tagliatelle

Rezept für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

50 bis 60 gr Tagliatelle in reichlich Salzwasser al dente kochen und in wenig Butter schwenken.

