

Irmgards Bauernladen

Mit besten Grüßen von Mutter Natur

Winterrezepte

Hohe Rippe vom Bug (Zungenstück)

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Zutaten für ca 7 - 8 Personen

1 kg Hohe Rippe
Salz
1/2 Teel. schwarzer Pfeffer
Thymian
50g gew. durchw. Speck
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1/4 l Rotwein
1/4 l heiße Fleischbrühe aus würfeln
1 Beutel Steinpilze

Für die Sauce:

1/8 saure Sahne
1 El. Weinbrand
1-2 El. Mehl

Zubereitung:

1. Fleisch würzen und mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch cirka 10 Minuten anbraten.
2. Danach mit Rotwein und Fleischbrühe auffüllen und die Steinpilze dazu geben.
3. Zugedeckt 80 min. schmoren und das Fleisch heraus nehmen.
4. Sauce mit Sahne und Weinbrand abschmecken und evtl. mit Mehl binden.

Familie Bertrams

Am Birkenbusch 1
41352 Korschenbroich

Tel: 0 21 82 / 5 90 49
www.irmgards-bauernladen.de
info@irmgards-bauernladen.de

Öffnungszeiten:

Montag:	Ruhetag
Dienstag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Mittwoch:	10:00 bis 19:00 Uhr
Donnerstag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Freitag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Samstag:	09:00 bis 16:00 Uhr

Im Januar und Februar ist am
Montag und Dienstag Ruhetag