

Regina`s Dexter Voessen mit Rahm

800g Dexter Voessen	Salz, Paprika und Mehl in einer Schüssel mischen und mit dem Fleisch vermischen
1/2 TL Salz	
1 TL Paprika	Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, Fleisch begeben und hellbraun anbraten
2 EL Mehl	
Bratbutter	
1 Zwiebel gehackt	Zwiebeln, Knoblauch übers Fleisch streuen und kurz mitbraten mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen
1 Knoblauchzehe gepresst	
1 dl Weisswein	Bouillon dazu giessen und ca. 90 min. schmoren lassen
5 dl Rindsbouillon	
1 TL Maizena	Maizena mit dem Wasser verrühren in die leicht Kochende Sauce geben
3 EL Wasser	
2 dl Rahm	Rahm begeben, erhitzen und nicht mehr kochen lassen
Paprika Salz, Schnittlauch geschnitten	Salz, Paprika und Schnittlauch darüber streuen, servieren

Dazu passt Kartoffelgratin und Bohnen

