

Furtem caura

Junggeiss-Voessen

Zeitaufwand

2 Stunden

Zutaten (für 4 Personen)

800 –1000 g Voessen einer Junggeiss, mit Knochen

2 El Öl

1 El Mehl

2 dl Rotwein

6 dl Rinderbrühe

4 geschälte Karotten,

in Stäbchen geschnitten

2 Zwiebeln, grob geschnitten

4 Knoblauchzehen

1 mittelgrosser Lauch,

längs vierteln,

in 5 cm Stücke schneiden

2 Lorbeerblätter

4 Nelken

4 Wachholderbeeren zerdrückt

Pfeffer schwarz, gebrochen

Salz



Zubereitung

Öl in der Bratpfanne erhitzen, Fleisch begeben und gleichmässig anbraten. Salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben, gut anbraten und mit Rotwein ablöschen. Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und übrige Gewürze begeben und kurz mitdünsten. Rinderbrühe dazu giessen und rund 90 Minuten zugedeckt bei leichter Hitze gar kochen.

Tipp

Beim Anbraten 2 Schweinsfüsse dazugeben.

Autor

Aluis Albin, Hotel Vallatscha, 7184 Curaglia/GR, www.vallatscha.com