

Unser Silvestermenu



Entrecôte an einer Rotwein – Tomaten – Thymian Sauce



Jenazer Entrecôte

im Öl kurz auf beiden Seiten anbraten, würzen und in eine Ofenform legen

Das Entrecote bei 80Grad ca. 1h garen lassen

2-3 dl Rotwein

in einer Bratpfanne aufkochen, Bouillon und 2-3dl Wasser dazu geben (evtl. Maizena oder Saucenbinder)

Getrocknete Tomaten

in Stücke schneiden und in die Sauce geben

Thymianzweige, Pfeffer, Paprika

in die Sauce geben

die fertige Sauce zum Fleisch in die Ofenform leeren

Cherry Tomaten

abspülen und in die Ofenform zum Fleisch geben

Mit Kartoffelstock, Reis oder Teigwaren und Gemüse servieren.

En Guete wünscht
Familie Gloor-Zollinger, Richterswil

