

# Rindsgarnitur mit Zwiebelsoße



## Rindsgarnitur

- Rindfleisch
- Suppengemüse
- Knoblauch
- Zwiebeln
- Pfefferkörner (kräftig)

Alles in einem Topf kochen, bis das Rindfleisch zart ist. Anm. Rindfleisch braucht echt lange bis es zart ist, also Stunden...

## Zwiebelsoße

- 3 x große Zwiebeln
- etwas Zucker
- Mehlschwitze
- Obstessig

Zwiebeln anbraten (nicht zu braun!) und mit kräftig Zucker mischen.

Die gebratenen Zwiebeln mit Fleischbrühe (ca 1 Liter) (zb die von der Rindsgarnitur...) auffüllen

[hauptgericht](#), [fleisch](#), [sosse](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

[https://recipes.beckesch.it/rezpte/rindsgarnitur\\_mit\\_zwiebelsosse?rev=1620819372](https://recipes.beckesch.it/rezpte/rindsgarnitur_mit_zwiebelsosse?rev=1620819372)

Last update: **2021/05/12 11:36**

