



KNOBLAUCHFLEISCH 2.0



ZUTATEN:

150g Wammerl
1 Rinderbraten
1 Metzgerzwiebel
50 Zehen Knoblauch
200 ml Rotwein
200 ml Wasser

ZUBEREITUNG:

Die Wammerl werden im heißen Dutch Oven von beiden Seiten angebraten und ausgelassen. Diese nimmst Du dann aus dem Dutch Oven und schneidest sie in feine Würfel.

Den Braten schneidest Du fächerförmig ein und brätst diesen ebenso scharf an.

Danach schichtest Du alle Zutaten beginnend mit den Zwiebelringen in den Dutch Oven, regelst ihn für eine mittlere Hitze ein und lässt das Knoblauchfleisch 2.0 dann 3 Stunden schmoren. Gegebenenfalls kontrollierst Du noch den Flüssigkeitsstand, dieser sollte jedoch ausreichen.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

