



# WiderStark

Fleisch vo dä Weid



## Rindshaxen an einer Peperonata

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4	Natura-Beef Rindshaxen
	Bratensauce
	Fleischbouillon
3	Karotten
1/2	Sellerie
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Tomatenpüree
	Lorbeerblatt
	Nelken
etwas	Paprika
	Bouillon
	Bratensauce

### Peperonata

3 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
4	rote Peperoni
1	Knoblauchzehe
500 g	frische Tomaten oder Pelati aus der Dose
1/2	Bund Peterli gehackt
	Salz, Pfeffer, Provençal
etwas	Tomatenpüree



- 1 Haxen beliebig würzen, anbraten und zur Seite stellen.
  - 2 Gemüse, Zwiebel und Knoblauch grob schneiden und mit dem Püree scharf anbraten.
  - 3 Haxen, Gemüse, Lorbeer, Nelken und etwas Paprika zusammen geben und mit der Bouillon und der Bratensauce bedecken.
  - 4 Zugedeckt ca. 2 Stunden auf kleiner Stufe schmoren.
- Peperonata
- 5 Zwiebel in Ringe und Peperoni in Streifen schneiden, Tomaten schälen und hacken.
  - 6 Zwiebeln im Olivenöl glasig braten, dann die Peperoni und den gepressten Knoblauch 3 Minuten mitbraten.
  - 7 Tomaten, Peterli und Tomatenpüree begeben, mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt ca. 30 Minuten einkochen. Gegen Ende der Kochzeit den Deckel entfernen bis alle Flüssigkeit eingekocht ist.
  - 8 Mit Provençale (Kräutermischung) abschmecken.