

Mein Rezept

Lieblingsspeise des AC- Röhlingen

Geschmorte Semmerrolle vom Rind
an Rotweinsöße Rinderschmorbraten

Etwas Fett für den Topf

Zwiebel, Karotten, Tomaten und Speck

Kleingeschnitten in den Topf geben.

Semmerrolle würzen,

alles in den Schmortopf geben,

im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad anbraten,

mit etwas Mehl bestäuben und bräunen.

Anschließend mit Rotwein ablöschen,

und zugedeckt bei 140 Grad zirka 3 Std. schmoren

Soße sieben und mit Creme fraiche binden.

Dazu hausgemachte Spätzle und mediterranes Gemüse.

Ich wünsche Ihnen einen „Guten Appetit“.