



Rezepte zum Wein

von der Sächsischen Vinothek an der Frauenkirche

Weiteres rund um den Sächsischen Wein unter:
www.saechsische-vinothek.de

Sächsisches Pfefferfleisch

Dieses Rezept ist einem alten Kochbuch entnommen.
„Ratgeber für Herd und Haus“ von Berta Dißmann, 16. Auflage, um 1930

Zutaten für 4 Personen

500 g Kalb- oder Rindfleisch	1 Prise Pfeffer
40g Fett	25 g Mehl
1 mittelgroße Zwiebel	$\frac{3}{4}$ l Wasser
Salz	1 Prise Paprika

Zubereitung:

Fleisch klopfen, waschen in 8 Stücke schneiden; Zwiebel schälen, in Würfel schneiden.

In dampfendem Fett Zwiebel glasig dünsten, Fleisch dazutun, Salz, Pfeffer, Mehl hinzufügen, alles gut bräunen, kochende Flüssigkeit darantun, im gut geschlossenen Gefäß das Fleisch langsam weichschmoren lassen, Paprika daran, abschmecken.

Kochzeit: 2 Std.

Bereitungszeit: 2 $\frac{1}{4}$ Std.

Dazu ein Bacchus - erhältlich in der Sächsischen Vinothek an der Frauenkirche.

Guten Appetit und auf Wiedersehen! Ihre Sächsische Vinothek