

Vogel's Rezeptbox

Beinscheiben a'la Provence



Zubereitung

Die Beinscheiben salzen und pfeffern und anschließend in einem Bräter scharf in Olivenöl anbraten. Dann ordentlich Kräuter der Provence darüber streuen. Die Zwiebeln geschält und geviertelt dazu geben und anschließend noch die Dose Tomaten und die Flasche Wein darüber gießen.

Das Ganze bei 225°C ca. 2 Stunden im Ofen zugedeckt schmoren lassen. Wenn sich das Fleisch vom Knochen löst, ist es gar.

Zutaten für 4 Personen

4 Scheibe/n Rindfleisch (große Beinscheiben)

7 große Zwiebel(n)

2 gr. Dose/n Tomate(n), geschälte

1 1/2 Flasche Wein, rot, trocken

Olivenöl

Salz und Pfeffer Kräuter der Provence