

# Voessen an Biersauce

4-Personen

## Zutaten:

300	-	gr Schweinslaffe
300	-	gr Kalbslaffe
1	-	EL Mehl
1	-	EL Bratbutter
2	-	TL Bratensauce Pulver
1	-	kleine Flasche Bier
½	-	TL Kümmel
¼	-	Zitrone, Schale gehackt
½	-	TL Maizena (Maisstärke)
1	-	dl Kaffeerahm
wenig	-	Wasser
etwas	-	Paprika
etwas	-	Petersilie gehackt

## Zubereitung:

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Zitronenschale beifügen und Mehl mit dem Fleisch vermischen.

Bratbutter erhitzen und Fleisch hellbraun anbraten. Bratensaucepulver darüber streuen und gut verrühren.

Die kleine Flasche Bier darangiessen, zugedeckt während ca. 45-Minuten schmoren. Maizena und wenig Wasser mischen und unter Umrühren in die kochende Sauce einlaufen lassen. Kaffeerahm beifügen und anrichten. Paprika und Petersilie darüberstreuen.

Variante: Kochzeit im Dampfkochtopf oder Drucksteamer: 15-Minuten