



PUR DUROC RAGOUT MIT COGNAC

Zuerst das Pur Duroc Voessen richtig heiss anbraten, anschliessend die Zwiebeln dazugeben und mit einem grossen Schluck Cognac ablöschen. Peperoni, Karotten und Tomaten hinzu, mit Salz abschmecken und fu?r etwa zwei Stunden bei 160°C schmoren. Die stark einreduzierte Sauce ist die pure Geschmacksexplosion.

In Zusammenarbeit mit [Ready4Meat](#).