PUR DUROC VORESSEN

Das Pur Duroc Voressen bereiten wir im Dutch Oven zu, klappt aber auch im Backofen bei 160°C für 2.5 Stunden. Zuerst das Pur Duroc Voressen heiss anbraten und wieder aus dem Bräter nehmen. Anschliessend Zwiebeln und Knoblauch anrösten, Fleisch wieder dazu geben und mit Rotwein ablöschen. Gelbe Peperoni, Karotten, Pimentos, Paprika, Sellerie, Champignons dazugeben und mischen. Danach Wasser, Kartoffeln, Tomaten und Silberzwiebeln dazugeben. Deckel drauf, mit Kohle bestücken und 2.5 Stunden schmoren lassen. En Guete!

In Zusammenarbeit mit Ready4Meat.