

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10

Tel. 033 744 11 44

Fax 033 744 88 44

3778 Schönried, Dorfstrasse

Tel. 033 744 19 39

Fax 033 744 85 59

1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 026 925 86 22

Fax 026 925 86 22

www.buuremetzg.ch

Rôti d'épaule de veau

Ingrédients pour 4 personnes

1,2 kg pointe d'épaule de veau ou épaule de veau épaisse de la Buure Metzgerie

3 pieds de veau

300 g carottes coupées en petits dés (brunoise)

200 g panais coupés en petits dés (brunoise)

1 oignon piqué de clous de girofle et du laurier

env. 2 dl vin blanc ou bouillon

2 dl fond de veau de la Buure Metzgerie

1 gousse d'ail

quelques baies de genièvre

sel, poivre

Préparation

Assaisonnez la viande tout au tour. Faites dorer à fond avec les pieds de veau dans une poêle préchauffée. Ajoutez les carottes, panais et oignons, ensuite versez la gousse d'ail et les baies de genièvre, continuez à rôtir. Mouillez avec le bouillon, vin blanc et fond de veau.

Faites rôtir dans une cocotte couverte au four (160 degrés) ou sur la cuisinière (à basse température) pendant env. 2 – 2.5 heures.

Coupez la viande et assaisonnez la sauce.

Bon appétit ☺!

(Recette: Marlise Bratschi)