

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

Queue de bœuf braisé

Préparation pour 4 personnes

Env. 2 kg de queue de bœuf, coupé en morceaux par votre boucher

sel, poivre, farine

1 carrote, 1 oignon moyen, ½ céleri-rave

10 gousses d'ail, 5 feuilles de laurier, 1 branche de romarin, 2 branches de thym, 10 baies de genièvre, 10 graines de poivre, 1 cuillère à soupe de concentré de tomates

2 dl vin rouge

Préparation

Assaisonnez les pièces de queue de bœuf avec du sel et du poivre et fleurez. Faites revenir dans l'huile.

Sortez ensuite les pièces saisies de la rôtissoire et faites revenir carottes, céleri et oignons coupés là-dedans.

Ajoutez les gousses d'ail, laurier, romarin, thym, baies de genièvre, graines de poivre et concentré de tomates, laissez tout rissoler légèrement. Remettez la queue de bœuf et mouillez avec le vin rouge. Rajoutez du sel et du poivre.

Laissez braiser couvert au four pendant env. 3 à 3½ h à 160 degrés.

Détachez la viande de queue de bœuf de l'os. Faites passer la sauce par un tamis fin.

Réduisez à la consistance désirée et goûtez. Ajoutez la viande à la sauce et réchauffez.

Bon appétit ☺!

(Recette: Marlise Bratschi)