



Tillman's Rezept-Tipp

Rinderbeinscheibe á la Provence

Zubereitung: Die Beinscheiben salzen und pfeffern und anschließend in einem Bräter scharf in Olivenöl anbraten. Dann ordentlich Kräuter der Provence darüber streuen. Die Zwiebeln geschält und geviertelt dazu geben und anschließend noch die Dose Tomaten und die Flasche Wein darüber gießen.

Das Ganze bei 225°C ca. 2 Stunden im Ofen zugedeckt schmoren lassen. Wenn sich das Fleisch vom Knochen löst, ist es gar.

Zubereitungszeit: ca. 2
Stunden

**Zutaten: 2 Scheibe/n
Rindfleisch (große
Beinscheiben) 5 große
Zwiebel(n) 1 gr. Dose/n
Tomate(n), geschälte 1
Flasche Wein, rot, trocken
Olivenöl Salz und Pfeffer
Kräuter der Provence**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de