



# KAFFEE-KAKAO RINDFLEISCH

## Ausgangsmaterial

|                 |  |
|-----------------|--|
| 1.000 kg        | Rindfleisch geschnetzelt oder gewürfelt  |
| 0.100 kg        | Broccoli (Rosetten oder TK)              |
| 0.100 kg        | Karotten oder gelbe Zucchini geschnitten |
| <b>1.200 kg</b> | <b>Gesamtmasse</b>                       |

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

|      |                         |                |
|------|-------------------------|----------------|
| 22 g | Kaffee-Kakao Rub.....   | Art.-Nr. 20452 |
| 5 g  | Speisesalz mit Jod..... | Art.-Nr. 2156  |
| 10 g | Würzöl.....             | Art.-Nr. 6417  |

## Arbeitsanleitung

1. Das Rindfleisch mit dem Würzöl, dem Kaffee-Kakao Rub und dem Speisesalz vermischen und gut einziehen lassen.
2. Anschliessend das Rindfleisch mit den restlichen Zutaten mischen.
3. Gericht in einer Schale präsentieren.
4. Als Dekoration können Kakaonibs oder Kaffeebohnen verwendet werden.

## Zubereitung

1. Das Geschnetzelte mit wenig Fett in der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten und ziehen lassen.

## Bemerkung, Variante

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.