

# RIND UND ROMANESCO



2 Personen  
Zubereitungszeit ca.  
15 Minuten

## ZUTATEN

3 Schalotten  
250 g Rindshuft  
1 EL Erdnussöl  
0,5 EL Zucker

0,5 Romanesco  
1 dl Birra die Riso Ticinese  
1 EL grobkörniger Senf  
2 dl Halbrahm  
wenig Salz  
wenig Pfeffer

0,5 Bund Basilikum



## ZUBEREITUNG

Schalotten vierteln, Fleisch in Würfel schneiden. Öl im Wok heiss werden lassen, Fleisch unter Rühren bei grosser Hitze ca. 2 Min. braten, herausnehmen, würzen. Schalotten begeben, ca. 1 Min. anbraten, Zucker begeben, mischen.



Romanesco in Röschen teilen, zusammen mit Bier, Senf und Halbrahm begeben, aufkochen, zugedeckt ca. 8 Min. köcheln, würzen.



Basilikum schneiden, mit dem Fleisch in den Wok geben, warm werden lassen.

Dazu passt: Reis oder Teigwaren

(Quelle: [www.bossi.ch](http://www.bossi.ch))