



Familie Stark  
Burgstrasse 12  
91790 Bechthal  
Tel: 09147-623  
Fax: 09147-940567  
Mail: [info@galloway-bechthal.de](mailto:info@galloway-bechthal.de)

## Beinscheiben

- 2 Beinscheiben
- 1 Stange Lauch
- 1 Karotte grob geschnitten
- 1 Petersilienwurzel, klein und in Scheiben geschnitten
- 1 Stückchen Sellerie, klein und in Scheiben geschnitten
- 2 Zwiebeln in Ringe geschnitten
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zehen Knoblauch / zerdrückt
- ¼ Liter Rotwein
- ¼ Liter Brühe
- Trüffelöl

Für die Gremolada:

- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Bund glatte Petersilie
- 5 kleine Knoblauchzehen

Beinscheiben in heißem Öl mit den Lorbeerblättern anbraten, bis das Fleisch Farbe bekommen hat. Suppengemüse dazu und ein paar Minuten mitbraten. Salzen und Pfeffern. Mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen und alles bei geringer Wärme etwa 1 ½ Stunden leise kochen.

Gremolada, bestehend aus geriebener Zitronenschale, gehackter Petersilie und Knoblauch und zwei EL Zuckerrübensirup darüber geben, im jetzt geschlossenen Schnellkochtopf weiter 20 min kochen. Am Ende der Kochzeit mit Trüffelöl abschmecken.

Die ersten 90 min nur mit lose aufgelegtem Deckel im Schnellkochtopf, köcheln, sonst geht der Geschmack verloren. Dazu selbstgemachte Spaghetti oder andere Pasta.