



**BEEF SENSATION**  
*einzigartig · exklusiv*

## Rezeptur „geschmorte Wade“ (2,5-3,0 kg)

- Wade in „hand-große“ Stücke schneiden
- mit neutralen Öl im Topf mäßig anbraten und ausstechen
- im selben Topf 4 Zwiebeln, 2 Karotten, sehr kleines Stück Sellerie dunkelbraun anrösten
- 2 EL Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten
- mit 100ml Rotwein ablöschen und den Topfboden abschaben (2-3x wiederholen)
- das Fleisch wieder hineingeben und mit Brühe/Wasser auffüllen bis nur noch die Spitze des Fleisches rauschaut
- im Ofen bei 160°C ohne Deckel garen
- regelmäßig das Fleisch wenden – es soll oben nicht trocknen und trotzdem immer wieder Röstaromen durch die warme Luft bekommen
- Dauer ca. 2-2½ Stunden bis butterweich
- Sauce passieren und einkochen bis gewünschte Konsistenz
- Würzen mit Salz, Pfeffer, Kräuter,
- Beilagen: Kartoffelgerichte, Blattsalate, Wurzelgemüse

**BissFest** ~ ausgehen zuhause 

BissFest, Rückertweg 2, 35039 Marburg  
Inhaber: Holger Nienhaus

Telefonnr.: 06421-2025523 / Mobil: 0176-64811357  
[www.bissfest-marburg.de](http://www.bissfest-marburg.de) / [info@bissfest-marburg.de](mailto:info@bissfest-marburg.de)