

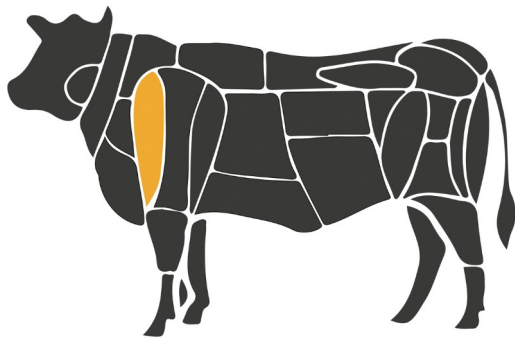


Bio von der Weide
auf den Teller



Ein Rezept von Andreas Zawada, Küchenleiter der
Betriebsgastronomie der Berliner Stadtreinigung

Mediterraner Rinderbraten mit grünen Oliven, Hirtenkäse und griechischen Reismudeln



Zutaten (für 100 Personen)

25 kg	Falsches Filet vom Bio-Weiderind
5 kg	Suppengemüse (Karotten, Lauch, Zwiebeln)
5 kg	Balkan-Käse (Hirtenkäse)
3 kg	grüne Oliven, ohne Stein
750 ml	zweifach konzentriertes Tomatenmark
50 ml	Rapsöl
350 g	Speisestärke
50 g	Kurkuma
Gewürze:	Salz, Pfeffer, Lorbeer, Nelken
8 kg	Reismudeln

Zubereitung

1. Den Braten gleichmäßig von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in Rapsöl anbraten.
2. Karotten, Zwiebeln und den Lauch in feine Scheiben schneiden.
3. Den Braten aus dem Topf nehmen und darin das Suppengemüse mit Tomatenmark und Kurkuma anschwitzen und mit Wasser ablöschen. Dann Lorbeer und Nelken hinzugeben und garen.
4. Oliven abtropfen lassen, Käse in 1 x 1 cm große Würfel schneiden.
5. Den Braten vom Bio-Weiderind nach dem Garen in 100 Portionen schneiden.
6. Sauce mit der Stärke binden, abschmecken und mit Oliven sowie dem Hirtenkäse fertig stellen.
7. Die Reismudeln kochen und ebenfalls mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.