

# BÉCSI TÁNYÉRHÚS ALMÁS TORMÁVAL

WINER TAFELSPITZ MIT APFELKREN

JANIPRESS 97.08.23 15:22

## HOZZÁVALÓK:

6 személyre

1-1,5 kg marhafartó,  
só, bors,  
1 csomag leveszöldség,  
2 fej hagyma,  
2 babérlevél.

## ELKÉSZÍTÉS:

A megtisztított, megmosott leveszöldséget nagyon apróra vágjuk. A megtisztított hagymát szintén apróra vágjuk. Leöblítjük a húst, sóval, borssal bedörzsöljük. A leveszöldséggel, hagymával, borsszemekkel, babérlevéllel együtt beletesszük egy AMC-edénybe ( 24 cm átmérőjű, lapos ). Befedjük, a megfelelő hőmérsékletre felmelegítjük, majd a legalacsonyabb hőfokra kapcsolva 1,5 órát pároljuk. Közben egyszer megfordítjuk. A kész húst kivesszük a mártásból, kicsit pihentetjük, majd ujjnyi szeletekre vágjuk. Előmelegített AMC-tálon tálaljuk.

## KÖRETNEK AJÁNLIJUK:

A bécsi tányérhúshoz kínáljon reszelt burgonyát és friss almás tormát. Elkészíthetjük, míg a hús pihen.