



Restaurant
Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Bœuf Basquaise

Für 4 Personen

300 g Rinderbrust, gekocht
60 g Zwiebeln
60 g rote Gemüsepaprika
15 g Tomatenmark
5 g Knoblauchzehen
Paprika aus Espelette
50 g Olivenöl (Jordan)
8 g Meersalz
1 Msp Chili

In etwas Olivenöl klein gewürfelte Zwiebeln, Knoblauch und Paprika kurz andünsten. Sehr weich gekochte **Rinderbrust**, fasrig zerkleinert, dazugeben. Mit den übrigen Zutaten und dem Olivenöl **geschmeidig** verrühren, ähnlich wie bei einer Rilette. Würzig abschmecken.

Variante:

Schmeckt sehr gut warm und mit weißen Bohnen oder Nudeln.

Kalt kann man den **Rinderaufstrich mit Paprika auf** Brot essen.

Boef Basquaise fingerdick auf dünnen Tafelspitzscheiben (1-2 mm) auftragen und einrollen. Pro Person braucht man etwa 100 g Tafelspitz.