Recette : bœuf braisé d'Uri

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **35 (2005)**

Heft 1

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

C'est à Bürglen, dans le canton d'Uri, que se trouve la maison natale de Guillaume Tell, ainsi qu'une chapelle érigée en son souvenir. Ces deux bâtisses évoquent la mémoire du légendaire héros patriotique, qui osa braver l'autorité du bailli autrichien Gessler. Un événement dont les historiens contestent l'authenticité. La recette, elle, est bien réelle...

Bœuf braisé d'Uri

Recette pour 5 personnes

Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse

Temps de préparation: 1 h 30

Ingrédients: 1 kg d'aiguillette de bœuf, 50 g de saindoux, 8 dl de bouillon de bœuf, 30 g de farine, 20 g de beurre, 5 dl de vin blanc, 1 oignon piqué de clous de girofle, zestes de citron, poivre noir en grains écrasés, sel.

Préparation: Couper la viande en grosses tranches et les aplatir légèrement. Assaisonner. Colorer au saindoux. Déglacer au vin blanc. Mouiller au bouillon. Ajouter l'oignon piqué, un peu de zeste de citron, le poivre et le sel. Couvrir et étuver au four une heure. Une fois cuite, retirer la viande et lier la sauce avec un peu de mélange eau-farine. Laisser réduire et passer la sauce. Vérifier l'assaisonnement. Garnir avec des zestes de citron passés au beurre. Servir avec un riz aux poireaux.

Boisson: vin rouge léger (Gamay vaudois).