



BOEUF BOURGUIGNON

ZUTATEN 4 P.

- 1 kg Zartes Rindfleisch
- 40 g Butter
- 2 Karotten
- 40 g Mehl
- 140 g Speck
- 7 Zwiebeln
- 1 Würfel Fleischbrühe
- 40 cl Rotwein
- 170 g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g verschiedene
Küchenkräuter
- Salz und Pfeffer

Boeuf Bourguignon ist ein Gericht aus der Region Burgund („Bourgogne“). Übersetzt bedeutet es „Burgunder Rind“. Das Burgund ist berühmt für seine Rinderhaltung und seinen Rotwein. Boeuf Bourguignon ist ein sehr altes Gericht und wird traditionell an Feiertagen oder am Samstag gegessen.

ZUBEREITUNG

1. Das Rindfleisch in kleine Würfel schneiden
2. Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schneiden
3. 20 g Butter in einen großen Topf schmelzen lassen und Zwiebeln und Speck hinzugeben
4. Bei schwacher Hitze anbraten, bis die Zwiebeln goldbraun sind
5. In einem anderen Topf Rindfleisch mit 20 g Butter anbraten. Die Karotten hinzugeben und für 5 Minuten kochen lassen
6. Wenn das Rindfleisch Farbe annimmt mit Mehl bestäuben und für 30 Minuten kochen lassen
7. Die Fleischbrühe in heißem Wasser kochen lassen und zum Rindfleisch geben
8. Karotten, Zwiebeln und Knoblauch zum Rindfleisch geben, mit Rotwein aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen
9. Für 2 Minuten aufkochen lassen und bei schwarzer Hitze für 3 Stunden köcheln lassen
10. Champignons und Kräuter hinzugeben und für weitere 30 Minuten kochen lassen