

METZGEREI



SCHNEIDER



BURGUNDER RINDFLEISCH BOEUF BOURGUIGNON

(6-8 Portionen)

ZUTATEN:

5 EL Olivenöl, etwas Butter
200 g kleine Speckwürfel
3 Stk. Zwiebel grob geschnitten

2,00 kg Rinderwade
Salz
Pfeffer aus der Mühle

¼ L Fleischbrühe
Petersilie
1 Lorbeerblatt
3 Thymianzweige
2 Knoblauchzehen zerdrückt
3 Stk. Karotten

2 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
1 L kräftiger Rotwein (Burgunder)

2 EL Mehl

VORGANG:

In einer großen Kasserolle die Speckwürfel im Olivenöl anbraten.

Zwiebel zum Speck geben und 15 Min. anrösten, dabei gut umrühren.

Fleisch in 4 cm große Stücke schneiden, leicht salzen und pfeffern in die Kasserolle geben und rundum anbraten.

Kräuter, Knoblauch, Karotten gewürfelt, dazugeben, bei geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde schmoren.

Nach und nach mit der Fleischbrühe den Bratensatz lösen.

Tomatenmark und Zucker zugeben, dann weiterschmoren.

Mit dem Wein ablöschen.

Wenn das Fleisch weich ist, mit etwas Mehl bestäuben.

Jetzt das Fleisch und die Kräuter aus der Sauce nehmen.

Die restliche Sauce pürieren, abschmecken und das Fleisch wieder zugeben.

Beilagen: Frisches Weißbrot, Polenta

Wein: Roter Burgunder