

Boeuf bourguignon

Zutaten für 4 Personen:

- 1,5 kg Rindfleisch
- 2 EL Mehl
- 1 Flasche roter Burgunder Wein (trocken)
- 1 Kräutersäckchen Kräuter der Provence (Teebeutel)
- 250 g durchwachsener, geräucherter Speck
- 300 g Schalotten
- 300 g Möhren
- 300 g kleine, frische Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 2 – 3 EL Sahne
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Fleisch in 3 - 4 cm große Stücke schneiden und im heißen Öl rundherum kräftig anbraten.
- Jetzt nach und nach mit Wein ablöschen; immer wieder etwas einkochen lassen.
- Das Ganze salzen und pfeffern und das Kräutersäckchen hineingeben.
- Etwa 1,5 – 2 Stunden auf kleiner Flamme abgedeckt köcheln lassen.
- Zwischenzeitlich die Schalotten schälen, ganz lassen.
- Speck in nicht zu kleine Stücke schneiden, mit den Schalotten anbraten.
- Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
- Die Möhren schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Champignons putzen und mit Knoblauch und Möhren zu der Zwiebel-Speckmischung geben. Das Ganze etwa 20 Minuten dünsten.
- Danach das Gemüse und die Sahne zu dem fertig gegarten Rindfleisch geben und zusammen nochmals 10 Minuten köcheln lassen.
- Das Kräutersäckchen entfernen und das Boeuf bourguignon servieren.
- Dazu Bandnudeln oder knuspriges Baguette.

Super, wenn Gäste kommen!

Rezept von: Hedwig Harms