



REZEPT

BOEUF BOURGUIGNON



3H30

SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- Butter in einem gusseisernen Topf zum Schmelzen bringen. Zwiebeln und Speck darin goldbraun anbraten. Anschließend herausnehmen und beiseitestellen.
- Rindfleisch in 3 bis 4 cm große Würfel schneiden. Karotten in Scheiben schneiden. Alles in den Topf von vornhin geben. 5 min anbraten.
- Anschließend mit Mehl bestäuben. Unter Rühren braun werden lassen.
- Dann Rotwein und Rinderbrühe hineingießen. Speck und Zwiebeln wieder in den Topf geben. Salzen und pfeffern. Knoblauchzehen zerdrücken. Mit dem Bouquet garni in den Topf geben.
- Das Ganze zum Kochen bringen. Mit geschlossenem Deckel 3h lang leicht vor sich hin köcheln lassen.
- Danach die in Scheiben geschnittenen Champignons hinzufügen. Bei niedriger Hitze eine weitere halbe Stunde braten.
- Mit Kartoffeln oder Nudeln servieren.



Einkaufsliste

ZUTATEN

1,2 kg Rindfleisch
 100 g Speck
 40 g Butter
 10 kleine Zwiebeln
 2 Karotten
 2 Knoblauchzehen
 40 g Mehl
 1,5 L Rotwein
 200 g Champignons
 ½ L Rinderbrühe
 1 bouquet garni
 Salz, Pepper

Les Jamelles

www.les-jamelles.com



contact@les-jamelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

