Boeuf Bourguignon

Rindfleisch im Burgunderwein.

Zutaten

Menge	Zutat
Rindfleisch	
1 kg	Rinder Gulasch
Marinade	
1	Zwiebel
2	Schalotten
1 EL	Öl
750 ml	Rotwein
3 Zweige	Thymian
5 Stk	Lorbeerblätter
1 TL	Pfeffer Körner schwarz
200 g	Speck
2 EL	Öl
80 g	Butter
2 EL	Mehl glatt
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Kristallzucker
20 Stk	Perlzwiebeln
5 EL	Wasser

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Marinade (20 Minuten)
☐
1.

1 kg 1Rinder Gulasch in größere Stücke würfelig schneiden und in eine Auflaufform geben.
1 1Zwiebel und
2 2Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden und dazugeben.
2 Zweige 2Thymian
3 Stk 3Lorbeerblätter und
1 TL 1Pfeffer Körner schwarz (zerstoßen) ebenfalls dazugeben.
750 ml 750Rotwein und
1 EL 1Öl darüber gießen und das Ganze über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die Marinade schön einzieht.

Kochen (3 Stunden)
☐
2.

Am nächsten Tag nun das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und dann noch ein wenig ausdrücken. Die Marinade nun durch ein Sieb in einen Topf drücken und aufkochen.
200 g 200Speck in kleine Stücke schneiden.
2 EL 2Öl und
40 g 40Butter in einer Pfanne erhitzen, Fleisch und Speck zugeben und kurz von allen Seiten anbraten und anschließend herausnehmen und auf einen Teller geben. Das Fett abgießen und erneut
20 g 20Butter und nur das Fleisch zugeben, mit
2 EL 2Mehl glatt bestäuben und bei mäßiger Hitze ein paar Mal umrühren. Die heiße Marinade zugießen.
1 Zweige 1Thymian und
2 Stk 2Lorbeerblätter zugeben und mit
1 Prise 1Salz und
1 Prise 1Pfeffer abschmecken. Das Ganze nun zugedeckt rund 2 1/2 Stunden köcheln lassen.

Perlzwiebel (20 Minuten)
☐
3.

20 Stk 20Perlzwiebeln schälen und zusammen mit
20 g 20Butter
1 TL 1Kristallzuckerwürfel und
5 EL 5Wasser in einen kleinen Topf geben und rund 10 Minuten zugedeckt sanft köcheln lassen. Nun 1 EL der Marinade vom Fleisch dazugeben und die Perlzwiebeln darin rollen

um sie zu glasieren.

Boeuf (20 Minuten)
□
4.

Thymian und Loorbeerblätter aus dem Fleisch entfernen, Perlzwieben und Speck dazugeben und das Ganze weitere 15 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch sollte nun zart sein und nun am besten mit Nudeln heiß servieren.

Tipp

Die Garzeit hängt von der Größe der Fleischstücke ab. Ob das Fleisch durch ist kann man einfach mit einem Spieß oder Messer feststellen. Es sollte ohne Widerstand eindringen.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Schwer

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  4 Stunden

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste