



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)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	1.	<p>1 kg Rinder Gulasch in größere Stücke würfelig schneiden und in eine Auflaufform geben.</p> <p>1 Zwiebel und 2 Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden und dazugeben.</p> <p>2 Zweige Thymian 3 Stk Lorbeerblätter und 1 TL Pfeffer Körner schwarz (zerstoßen) ebenfalls dazugeben. 750 ml Rotwein und 1 EL Öl darüber gießen und das Ganze über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die Marinade schön einzieht.</p>
Kochen (3 Stunden)		
<input type="checkbox"/>	2.	<p>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.</p> <p>200 g Speck in kleine Stücke schneiden. 2 EL Öl und 40 g Butter 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 Butter und nur das Fleisch zugeben, mit 2 EL Mehl glatt bestäuben und bei mäßiger Hitze ein paar Mal umrühren. Die heiße Marinade zugießen. 1 Zweige Thymian und 2 Stk Lorbeerblätter zugeben und mit 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer abschmecken. Das Ganze nun zugedeckt rund 2 1/2 Stunden köcheln lassen.</p>
Perlzwiebel (20 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	3.	<p>20 Stk Perlzwiebeln schälen und zusammen mit 20 g Butter 1 TL Kristallzuckerwürfel und 5 EL Wasser 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.</p>

Boeuf (20 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	4.	Thymian und Lorbeerblätter aus dem Fleisch entfernen, Perlzwiebeln 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

- **Schwierigkeit**
Schwer
- **Zeitskategorie**
- **Nährwert**
- **Punkte**
0
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
4 Stunden
- **Preiskategorie**