

Boeuf Bourguignon



Für 4 Personen | Zubereitungsdauer: ca. 40 Minuten | Kochzeit: 2,5 Stunden

Zutaten:

1,2 kg Rindfleisch zum schmoren
200 g Zwiebeln
400 g Suppengrün
200 g Tomatenmark
50 g Zucker
500 ml Rotwein
1 Liter Gemüse oder Rinderfond
3 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
1 Bund glatte Petersilie

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Rindfleisch in 1,5 – 2 cm Stücke schneiden und kräftig anbraten, danach aus der Kasserolle nehmen. Tomatenmark mit Zucker karamellisieren, dann das zuvor geschnittene Gemüse und die Zwiebeln anbraten. Mit dem Fond und dem Rotwein ablöschen. Gewürze sowie kräftig Pfeffer und Salz hinzu geben. Aufkochen lassen und Fleisch hinzugeben. Im Backofen 2,5 Stunden bei 160 Grad schmoren.

Die Soße danach mit etwas Speisestärke abbinden und nachwürzen mit Pfeffer und Salz.

Tipp:

500 g gekochte Kartoffeln und 400 g gebratene Pilze können als Ergänzung zum Boeuf gegeben werden.