

Rezept

Boeuf bourguignon

Ein Rezept von Boeuf bourguignon, am 02.04.2023

Zutaten

200 g durchwachsener Räucherspeck	500 g kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1,2 kg mageres Rindfleisch (aus der Keule)
2 EL Öl	30 g Mehl
1/2 l roter Burgunderwein	1 Bund glatte Petersilie
2 Lorbeerblätter	Salz
schwarzer Pfeffer	500 g kleine Champignons
30 g Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Speck streifig schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Fleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Öl in einem Bräter erhitzen. Speck darin auslassen, herausnehmen. Fleisch im Fett portionsweise anbraten und herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Speck und Fleisch zugeben. Mehl zufügen, anschwitzen. Mit Wein ablöschen. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen. Stängel bündeln und mit dem Lorbeer zum Fleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch im Backofen (Mitte, Umluft 180°) zugedeckt ca. 1 3/4 Std. garen.
3. Inzwischen Petersilienblättchen hacken. Champignons putzen, abreiben und in der Butter anbraten. Mit der Petersilie unter das fertige Fleisch rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilienstängel entfernen.