

Rezept

One-Pot Boeuf aux carottes

Ein Rezept von One-Pot Boeuf aux carottes, am 09.05.2024

Zutaten

| | |
|---|---|
| 3 Schalotten | 2 Knoblauchzehen |
| 50 g durchwachsener Räucherspeck | 3 EL Olivenöl |
| 500 g Rinderschulter | 200 ml trockener Weißwein (ersatzweise heller Traubensaft) |
| 2 EL Tomatenmark | 400 g Rinderbrühe |
| 1 großes Lorbeerblatt | 5 Zweige Thymian |
| 300 g kleine Möhren | ½ Bund Petersilie |
| Salz | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und grob würfeln. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Speck in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Wenden 5 Min. anbraten.
2. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden, in den Topf geben und 3 Min. unter Rühren bei großer Hitze mitbraten. Mit dem Wein ablöschen und alles 2 Min. köcheln lassen, bis der Alkohol verflogen ist. Tomatenmark, Rinderbrühe, Lorbeer und Thymian hinzufügen und alles erneut zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, den Deckel leicht schräg auflegen und das Fleisch bei kleiner Hitze 30 Min. schmoren lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
3. Inzwischen die Möhren putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Möhrenscheiben nach 30 Min. in den Topf geben und alles 30 Min. offen weiterköcheln lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das Boeuf aux Carottes kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreuen und servieren. Dazu passt Kartoffelpüree oder Brot.