

Beef Bourguignon

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

700 g	Rinderbrust	100 g	Bacon
1	Zwiebel	2	Möhren
250 g	Pilze	2	Knoblauchzehen
50 g	eingelegte Zwiebeln	100 ml	Rotwein
2 EL	Mehl	1	Bouquet garni (1/2 Bund Bohnenkraut und Petersilie, 4 Lorbeerblätter)
	Rinderbrühe		

Zubereitung

Die Rinderbrust in Stücke schneiden und in einer Pfanne braten, bis das Fleisch goldbraun ist, danach herausnehmen und beiseite stellen.

In einer anderen Pfanne Bacon anbraten und anschließend auf einen Teller legen.

Zwiebel und Knoblauch dünsten, mit Mehl ablöschen und die Rinderbrühe zugießen.

Das Fleisch, den Bacon und den Zwiebel-Knoblauch-Sud zusammen in einen großen Topf geben und mit Rotwein aufgießen.

Danach Bohnenkraut, Petersilie, Lorbeerblätter und die kleingeschnittenen Möhren und Pilze mit in den Topf geben.

Den Topf in den auf 200°C vorgeheizten Backofen geben und für 60-70 Minuten backen.

Vor dem Servieren die Lorbeerblätter, das Bohnenkraut und die Petersilie aus dem Sud nehmen und diesen mit frischer Petersilie und eingelekten Zwiebeln garnieren.