



# Boeuf Bourguignon



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 3:000 h
- **Fertig in** 3:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '195', 'cook_time' : '3:000 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Der heißgeliebte französische Klassiker

## Zutaten

- 1 kg Rinderfleisch zum Schmoren, in 100 g schweren Würfeln
- 1 l trockener Rotwein
- 100 g magerer Speck in groben Würfeln
- 2 große Zwiebeln, grob gewürfelt
- 2 Möhren, gewaschen, geschält, in Scheiben
- 1 Knoblauchzehe, mit etwas Salz gerieben
- 25 kleine Perlzwiebeln in Salzlake oder auch frische Schalotten
- 2 El Pflanzenöl
- 1 Tl Butter

- 1 El Mehl
- 1 Kräutersträußchen aus: Petersilienstängeln, einem Zweig Thymian, Sellerieblättern, etwas Estragon, Rosmarin, 1 kleines Lorbeerblatt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Rindfleischwürfel mit dem Rotwein übergießen und mit den Kräutern und dem Knoblauch, abgedeckt marinieren. (Am besten über Nacht) Danach heraus nehmen, gut ablaufen lassen oder trocken tupfen; die Marinade verwahren.

### Schritt3

Der Ansatz:

### Schritt4

In einem Schmortopf, mit Pflanzenöl bei großer Hitze von allen Seiten scharf anbraten, (Ev. in 2-3 Chargen) salzen, pfeffern.

### Schritt5

Die Temperatur zurück nehmen, das Mehl darüber stäuben, verrühren, etwas mit angehen lassen.

### Schritt6

Mit dem Einlegefond aufgießen, zugedeckt ca. 3 Stunden bei geringer Hitze schmoren lassen.

### Schritt7

Das Fleisch sollte sehr schön weich sein, danach etwas von dem ausgetretenem Fett abschöpfen.

### Schritt8

Ca. 30 min. vor Ende der Garzeit die Perlzwiebeln / Schalotten mit Butter in einer Stielpfanne farblos andünsten, mit den Möhren zum Fleisch geben; weiter leise 15 min. zusammen schoren lassen

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** boeuf, rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/boeuf-bourguignon/>