

Rindfleischstreifen in Rotwein geschmort “Burgunder Art”

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

“Herrlich französisch”, einfach alles in einem Schmortopf

Zutaten

- 800 g Huft Steak in 1/2 cm dicken Streifen
- 150 g magerer Speck in Streifen
- 250 g geputzte Champignons, geviertelt
- 2 Stangen Staudensellerie, geputzt, gefädelt, in 2 cm großen Stücken
- 2 Möhren, geschält, in 2 cm großen Stücken
- 12 Schalotten, geschält, halbiert
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 1 Tl frischer, gehackter Thymian, 1/2 Rosmarin
- 500 ml trockener Rotwein
- 50 ml Cognac oder Weinbrand
- 1 El Pflanzenöl
- 1/2 Knoblauchzehe, mit Salz gerieben
- 1 El weiche Butter mit 1 El Mehl zu einer Mehlbutter gemischt
- 2 Lorbeerblätter, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle nach eigenem Geschmack, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

In einem ausreichend großen Bräter zunächst den Speck in etwas Pflanzenöl knusprig ausbraten.

Schritt3

Heraus nehmen und die Platte auf höchste Stufe hochschalten.

Schritt4

In 3 Durchgängen das Fleisch scharf anbraten, ebenfalls kurz heraus nehmen.

Schritt5

Die Champignons, den Sellerie und Möhren, mit den Zwiebeln in den Bräter geben anschwitzen, mit Rosenpaprika Farbe nehmen lassen. Den Rotwein und Cognac aufgießen, das Fleisch und den Speck wieder dazu geben. Salzen, pfeffern, Knobi und Lorbeerblatt zufügen.

Schritt6

Ca. 1 - 1 1/2 Stunden (Nach Fleischqualität) schmoren lassen, danach prüfen.

Schritt7

Die Mehlbutter unterrühren, weitere 5 min. köcheln lassen, sämig binden, ev. nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Mit Petersilie bestreut zu Tisch geben, dazu passen die verschiedensten Teigwaren, mit schmeckt ein zünftiger Kartoffelstampf.

Schritt10

Rezeptart: Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rindfleischstreifen-in-rotwein-geschmort-burgunder-art/>