

Kochen mit Wein

Boeuf Bourguignon

Die Zutaten	Hab ich da	Muß ich besorgen
1 kg Rindfleisch, z.B. Hochrippe		
2 große Zwiebeln		
1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, Petersilie und Knoblauch		
100 g Speck		
1 El. Öl, 2 El. Butter		
12 kleine Zwiebeln		
2 Möhren		
Salz, schwarzen Pfeffer und 1 El. Butter		
1 Fl. Spätburgunder		

Die Zubereitung:

Das Fleisch in ca. 4 cm dicke Würfel und die großen Zwiebeln in Scheiben schneiden. Fleischwürfel in eine Schüssel geben und mit der Hälfte des Weines übergießen. Kräuter, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und eine Nacht marinieren lassen.

Den gewürfelten Speck in Öl und der Hälfte der Butter in einem Schmortopf glasig braten. Die kleinen Zwiebeln hinzufügen und hellgelb rösten. Nun den Speck und die Zwiebeln aus dem Fett nehmen. Das Fleisch auf ein Sieb schütten (Marinde auffangen) und trocken tupfen, zu dem heißen Fett in den Topf geben. Gewürfelte Möhren mit dem Fleisch bei starker Hitze anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Mehl bestäuben und etwas durchschmoren lassen. Mit Marinade auffüllen, gut durchkochen lassen und den restlichen Wein hinzufügen.

Zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen einen

Guten Appetit wünscht

Ihr Weingut 

PS.: Tragen Sie sich doch in unseren Newsletter ein, so bekommen Sie immer die neuesten Rezepte per Email zugeschickt und erfahren nebenbei noch von unseren Weingutneuigkeiten. Sie finden uns im Internet unter www.weingut-jakobi-leiwen.de