



KOCHEN MIT WEIN – UNSER REZEPTVORSCHLAG

Boeuf Bourguignon

DIE ZUTATEN:

- 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 **Spätburgunder**.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Weingut

Jakobi - Steffen