Rindfleisch-Eintopf Boeuf Bourguignon

Der geschmorte Rindfleisch-Eintopf Boeuf Bourguignon ist eine Köstlichkeit nach Burgunder Art und schmeckt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,2 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

700 g	Rindfleisch (Schulterscherzel)
180 g	Speck
2 Stk.	Karotten
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Öl
400 ml	Rotwein
2 EL	Tomatenmark
200 ml	Rindsuppe
1 Handvoll	frische Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Thymian)
2 Stk.	Lorbeerblätter
8 Stk.	Perlzwiebeln (oder eine Zwiebel)
20 g	Butter
200 g	Champignons
1 EL	Frischen Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Das Rindfleisch in zirka 2 cm große Stücke, und den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Karotten in Scheiben schneiden, Knoblauch schälen und zerhacken.

2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Speck anrösten und danach wieder herausnehmen. Das Fleisch im Bratenrückstand scharf anbraten, den Speck wieder hinzufügen und mit Rotwein ablöschen.

3. Jetzt das Tomatenmark einrühren, Karotten, Knoblauch und frischen gehackten Kräuter zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zirka 2 Stunden bei geringer Hitze köcheln lassen.

4. Etwa 20 Minuten vor Garzeit Ende Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Die geputzten Champignons zugeben und rundum anbraten.

5. Zum **Rindfleisch-Eintopf** geben und fertig garen lassen. Abschließend mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp