

Boeuf Bourguignon



Erstellt von
Gerät

V-ZUG AG
Comhair SE ab 2009

2 Karotten

2 Zwiebeln

Karotten waschen, schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken.

Garraum auf 160°C mit Heissluft feucht (vor)heizen

1 kg Rindfleisch, zum Schmoren, à Portionen von je 60 g

7½ dl Rotwein, Burgunder

200 g Champignons

150 g Speckwürfel

1 Knoblauchzehe

1 TL Tomatenpüree

Salz

Pfeffer

Knoblauchzehe schälen und anpressen. Alle Zutaten in eine Porzellanform geben, würzen und gut mischen.

Porzellanform auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Garen.

Backgut einschieben

Heissluft feucht 160°C während 2 Std.

1 EL Saucenbinder, z. B. Maizena Express

Saucenbinder mit 3 EL Wasser anrühren. Nach 1½ Stunden die Porzellanform aus dem Ofen nehmen, den Saucenbinder zugeben und kurz vorsichtig umrühren. Die Porzellanform zurück in den Garraum geben. Für weitere 30 Minuten garen, bis das Fleisch zart ist.

Zubehör

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm