Boeuf Bourguignon

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

2 Karotten

2 Zwiebeln

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

750 ml Rotwein, Burgunder

200 g Champignons

150 g Speckwürfeli

1 Knoblauchzehe

1 TL Tomatenpüree

Salz

Pfeffer

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

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

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021