Carbonade Flamande

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Garzeit	2 Std.
Gerät	Combair HSE ab 2015

Zubereitung

1 kg Schweinebacken, in 5 cm grosse Würfel geschnitten

1 Zwiebel

50 g Brot

1 Knoblauchzehe

75 g Butter

1 EL Mehl

2 Thymianzweige

2 Lorbeerblätter

1 EL Senf

250 ml Belgisches Bier, dunkel, z. B. Rodenbach

250 ml Fond, braun

Salz

Pfeffer

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

Zwiebeln schälen und fein schälen. Knoblauch mit der Schale andrücken. Rinde vom Brot entfernen und in grosse Würfel schneiden. Mehl mit wenig Fond anrühren. Restlichen Fond, Bier und Senf zugeben und mischen.

Alle Zutaten in folgender Reihenfolge in die Porzellanschale geben: Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Lorbeerblätter, Schweinebacken, Butter in Scheiben, Olivenöl, Brot, Salz und Pfeffer. Alle Zutaten mit dem Fond übergiessen. Porzellanform auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben. Garen.

Backgut einschieben

Heissluft feucht 160 °C während 1 Std.

Nach 1 Stunde alles gut umrühren. Weitergaren.

Umschichten

Heissluft feucht 160 °C während 1 Std.

Zubehör

Gitterrost

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019