Boeuf bourguignon

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	2 годин
готування	
Порції	4
Прилад	Combair SE з 2012 року

Preparation

2 carrots

2 onions

1 kg beef, for braising, allowing 60 g per person

750 ml red wine, burgundy

200 g champignons

150 g diced bacon

1 clove of garlic

1 tsp tomato purée

Salt

Pepper

Розігріти робочу камеру до 160 °C Гаряче повітря вологе

Wash and peel the carrots and cut into 2 cm cubes. Peel and finely chop the onions. Peel and crush the clove of garlic.

Place all the ingredients in a porcelain dish, season and mix together well.

Put the porcelain dish on the wire shelf in the preheated cooking space. Cook.

Засунути страву для випікання

Гаряче повітря вологе 160 °C протягом 2 годин

1 tbsp sauce thickener, e.g. Maizena Express

Add 3 tbsp water to the sauce thickener and stir. Take the porcelain dish out of the cooking space after 90 minutes and quickly and carefully stir in the sauce thickener. Return the porcelain dish to the cooking space. Cook for another 30 minutes until the meat is tender.

Аксесуари

Porcelain dish ½ GN, depth 65 mm

Wire shelf

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019