

Boeuf Borguignon



600 g Rindergulasch
4 EL Öl
300 g Zwiebel(n)
1 Stange Lauch
1 Staudensellerie
3 Zehen Knoblauch
3 EL Tomatenmark
300 g Tomaten
750 ml Kalbsfond
150 ml Burgunder
2 Lorbeerblatt
etwas Salz
etwas Pfeffer

Wasche die Gemüse. Hacke den Knoblauch und schneide Sellerie und Lauch in Scheiben. Hacke die Zwiebeln und würfel die Tomaten. Erhitze das Öl in einem Topf oder der Küchenmaschine

Brate das Rindfleisch bei 180 Grad scharf an. Gib Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Knoblauch und Tomatenmark hinzu und röste alles einige Minuten unter Rühren an. Füge nun die Tomatenwürfel hinzu und lass diese kurz anbraten.

Lösche alles mit dem Rotwein ab und fülle mit Kalbsjus auf. Nun kommen auch die Lorbeerblätter dazu.

Lass nun alles ohne Deckel für ca. 4 Stunden knapp unterhalb der Kochtemperatur schmoren (ca. 95 Grad). Rühre gelegentlich um. Würze dein Boeuf Bourguignon zum Schluss mit Salz und Pfeffer.

Dazu passen Nudeln, oder Kartoffeln und natürlich Burgunder.