

<u>Zutaten:</u>

1 kg Rinderschulter 500 ml Rotwein aus Burgund 500 ml Rinderfond

- 1 EL Butter
- 1 ½ EL Mehl
- 1 Karotte, grob gewürfelt
- ı weiße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 weiße Zwiebel geviertelt
- 3 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 2 Zweige Thymian
- 2 Stängel Petersilie
- 2 Lorbeerblätter

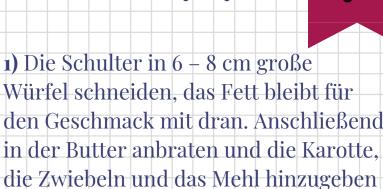
<u>Außerdem: für die Garnitur:</u>

150g Speckwürfel 200g Champignons, geviertelt 100g Perlzwiebel oder Schalotte, gewürfelt

1 EL Butter



Kevin "Kev" Heiling: Mein Rezept für Boenf Bourguignon



2) Mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen, anschließend den Fond dazugeben

und kurz anrösten

3) Die Kräuter (als "Bouquet garni" mit einem Faden zusammengebunden) sowie Salz und Pfeffer hinzugeben und 3 Stunden bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, hin und wieder rühren 4) Die Karotte, die grobe Zwiebel sowie das Bouquet garni entnehmen und weiter köcheln lassen, bis die Soße eindickt

5) Für die Garnitur alle Zutaten in der Pfanne anbraten und vor dem Servieren über das Boeuf geben (ggfs 10 Minuten ziehen lassen)

> Guten Appetit, dazu empfehle ich ein leckeres hartoffelpüree.