

Boeuf Bourguignon

Zutaten für 4-6 Personen

- 3 Zwiebeln
- 4 Schalotten
- 5 Perlzwiebeln
- 6 Möhren
- 1 kg Rindergulasch
- 2 EL BUTARIS Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 200 ml Rotwein (z.B. Burgunder)
- 1 Glas (200 ml) Rinderfond
- 6 Stiele Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- Edelsüß-Paprika
- Prise Zucker
- 500 g Bandnudeln
- Thymian zum Garnieren



Zubereitung:

1. Zwiebeln, Schalotten und Perlzwiebeln schälen. Zwiebeln in feine Ringe schneiden, Schalotten fein würfeln. Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden.
2. Rindergulasch trocken tupfen. BUTARIS Butterschmalz in einem großen Schmortopf oder Bräter erhitzen. Fleisch darin portionsweise kräftig braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen.
3. Zwiebeln im Bratfett bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mehl darüber stäuben und 3–4 Minuten unter Rühren anschwitzen. Rotwein und Rinderfond zugießen, dabei den Bratensatz unter Rühren lösen. Thymian waschen und trockenschütteln, 2 Stiele zum Garnieren beiseitelegen. Fleisch, Möhren, Perlzwiebeln, Lorbeerblätter und Thymian zugeben. Ca. 1 Liter heißes Wasser zugießen, so dass das Fleisch bedeckt ist. Zgedeckt ca. 1 Stunde im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C/ Umluft: 125 °C/ Gas: s. Hersteller) schmoren lassen, gelegentlich umrühren.
4. Nach ca. 1 Stunde Schalotten hinzugeben, ca. ½ Liter Wasser nach und nach zugießen, so dass das Fleisch immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Eine weitere Stunde ohne Deckel schmoren. Lorbeerblätter und Thymianstiele entfernen. Boeuf Bourguignon mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker abschmecken. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Nudeln mit Boeuf Bourguignon auf Tellern anrichten und mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 2 ½ Std.



Nährwerte: pro Portion ca.

Fett	27 g
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	57 g
Brennwert	802 kcal / 3360 kJ

© BUTARIS