Boeuf a la monde

Ausländische Küche » Französische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 75g Speck (fett)
» 50ml Cognac
» 800g Rinderbraten
» Pfeffer
» 100g Zwiebel(n)
» 4 Nelken
» 1 Bd. Suppengrün
» 3 Lorbeerblatt/ -blätter
» 100ml Rotweinessig
» 200ml Rotwein
» 200ml Instant-Fleisch-Brühe
» 6 Wacholderbeeren
» 6 Pfefferkörner
» 1 Pk. Kräuter der Provence
» 1,5EL Butterschmalz
» 150g Schalotte(n)
» 150g Möhre(n)
» 150g Staudensellerie
» 150g Rüben (weiß)
» 20g Butter/Margarine
» 4EL Stärke

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Speck in Streifen schneiden, mit Cognac beträufeln. Fleisch abbrausen, trockentupfen, mit den Speckstreifen spicken. Braten mit Pfeffer einreiben. Zwiebeln abziehen, mit Nelken spicken. Suppengrün waschen, trockentupfen, putzen bzw. schälen, würfeln. Lorbeerblätter abbrausen, trockentupfen, zerkleinern.

2. Zwiebeln, Suppengrün, Lorbeer, Essig, Wein, Brühe, Wacholderbeeren, Pfeffer und Kräuter aufkochen und abkühlen lassen. Fleisch darin ca. 24 Stunden marinieren.

3. Braten aus der Marinade nehmen, trockentupfen. Butterschmalz im Schnellkochtopf erhitzen, das Fleisch darin rundherum anbraten. Marinade angießen. Topf schließen, ca. 30min bei Stufe 2 garen.

4. Dampf entweichen lassen. Topf öffnen. Fleisch herausnehmen und warm halten.

5. Schalotten abziehen. Möhren, Rübchen, Sellerie abbrausen und schälen. Möhren, Sellerie in Stücke teilen. Rübchen längs vierteln. Gemüse in der Butter andünsten. Hälfte des Bratenfonds durch ein Sieb zum Gemüse gießen, ca. 20min garen. Gemüse herausheben. Stärke mit 125ml Wasser glatt rühren, Soße damit binden. Fleisch aufschneiden, mit dem Gemüse und der Soße anrichten. Evtl. mit etwas Petersilie garnieren.

Nährwerte: 630kcal/E46g/F35g/KH14g pro Person

angelegt am: 13.10.2002 Rezept-Nr: 201

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke