

Boeuf Bourguignon mit Pilzgemüse

an Semmelknödeln

- 30 min Zubereitungszeit
- 120 min Kochzeit
- 1.514 kcal pro Portion
- Mittel
- Deutsche Küche
- International

Zutaten

2 Portionen

600 g	Jungbullenbraten aus der Keule
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2	Möhren
1	Stange Staudensellerie
4	Zweige Thymian
1	Lorbeerblatt
100 g	Speck
1 El	Mehl
300 ml	Burgunder-Wein
200 ml	Rinderfond
4	Pfanni Semmelknödel
100 g	Austernpilze
100 g	Kräuterseitlinge
1 El	Saucenbinder, dunkel
1 El	Tomatenmark

Zubereitung

1. Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen und in Würfel schneiden. Sellerie putzen und in Scheiben schneiden. Thymian und Lorbeerblatt fein hacken.

2. In einem Bräter etwas Butterschmalz erhitzen. Rindfleisch und Speck darin scharf anbraten. Anschließend herausnehmen. Nun Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch im Bräter anbraten. Thymian und Lorbeer hinzugeben. Rindfleisch und Speck wieder hinzugeben. Mehl gleichmäßig darüber verteilen und kurz weiterbraten.

3. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Tomatenmark, Thymian und Lorbeerblatt in den Bräter geben. Mit Burgunder-Wein ablöschen. Rinderfond hinzugeben und kurz aufkochen. Anschließend mit Deckel in den Ofen geben und ca. 1,5 Std schmoren.

4. In der Zwischenzeit die Semmelknödel nach Anleitung zubereiten.

5. Pilze putzen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Pilze leicht braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz zum Braten

Salz, Pfeffer zum Würzen

6 Bräter aus dem Ofen nehmen. Auf dem Herd erneut erhitzen. Pilze hinzugeben. Mit Saucenbinder andic' Salz und Pfeffer abschmecken.

7 Boeuf Bourguignon zusammen mit den Semmelknödeln auf Tellern anrichten.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	599kJ /143kcal	6.323kJ /1.514kcal
Fett	8g	81g
davon gesättigte Fettsäuren	3g	37g
Kohlenhydrate	8g	80g
davon Zucker	2g	23g
Eiweiß	8g	84g
Salz	0g	3g