

# Boeuf Bourguignon

## Für 4 Personen

1 kg Rindfleisch	2 EL Mehl	1 Flasche Rotwein
1 TL Salz, Pfeffer	1 Kräuter der Provence	250 geräucherter Speck
300 g Schalotten	1 Zehe Knoblauch	300 g Möhren
300 g Champignons		

Fleisch in große Würfel schneiden und im heißen Öl rundherum kräftig anbraten. Danach das Fleisch mit Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze angehen lassen. Mit dem Wein ablöschen; immer wieder etwas einkochen lassen bis das Mehl sich schön aufgelöst hat. Das Ganze salzen und pfeffern und die Kräuter in einem Säckchen dazu. Ca. 1,5 - 2 h auf kleiner Flamme abgedeckt köcheln lassen. Die Schalotten schälen, ganz lassen. Speck in nicht zu kleine Stücke schneiden, mit den Schalotten anbraten. Knobi in Scheibchen dazugeben, nicht mehr bräunen. Die Möhren in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Champignons zu der Zwiebel-Speckmischung geben. Das Ganze ca. 20 Min. dünsten. Danach das Gemüse zum Fleisch geben ( nach den 2h ), und zusammen nochmals 10 Min. köcheln lassen. Kräutersäckchen entfernen. Falls die Soße zu dünn ist, mit etwas Mehlbutter nachhelfen.

Als Beilage eignen sich Nudeln, Salzkartoffeln oder Spätzle.

NN