Bœuf bourguignon

mit Bacon und Perlzwiebeln

Personen: 8 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Rind | Schwierigkeit: mittel

Zutaten

- 1 kg Westholme Wagyu Top Blade Roast - Schulterscherzel (Art. 42555)
- 100 g Bacon (z. B. LiVar Bacon Art. 420)
- 300 g Zwiebelwürfel
- 50 g Tomatenmark
- 700 ml Rotwein
- 250 g Selleriewürfel
- 250 g Karottenwürfel
- 100 g Apfelwürfel
- 3 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Honig
- 20 Stk. Perlzwiebeln (aus dem Glas)
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Das Fleisch in grobe Würfel schneiden und salzen.
- Den Speck wolfen oder fein in Würfel schneiden.
- Das Fleisch mit dem Speck anbraten und entnehmen.
- Perlzwiebeln anbraten und beiseite stellen.
- Die Zwiebelwürfel anbraten, das Fleisch dazu geben. Danach mit Tomatenmark anrösten und mit Rotwein ablöschen/auffüllen.
- Gewürze, Kräuter und Honig zugeben und langsam einköcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.
- Zum Schluss Gemüsewürfel, die gebratenen Perlzwiebeln und die Äpfel zugeben und weichköcheln.
- Vor dem Servieren Kräuterzweige und Lorbeerblätter entfernen.

Dazu passt:

- Sylter Brot (z. B. Art. 801), Salzkartoffeln, Nudeln oder Spätzle etc.

Guten Appetit!

Gebrüder OTTO GOURMET GmbH · Boos-Fremery-Straße 62 · 52525 Heinsberg ·Deutschland
www.otto-gourmet.de · T: (02452) 9 76 26 - 0