

Bœuf bourguignon

500 g Rindsvoressen	Fleischstücke in Viertel schneiden, mit Haushaltspapier trockentupfen
2 Esslöffel Mehl	
$\frac{3}{4}$ Teelöffel Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
$\frac{1}{2}$ Teelöffel Rosmarinpulver	Mehl und Gewürz mischen, Fleisch darin wenden
1 Esslöffel Öl oder Bratbutter	im Brattopf heiss werden lassen, Fleisch portionenweise anbraten, herausnehmen, beiseite stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen
3 dl guter Rotwein	im Brattopf auf 2 dl einkochen
beiseite gestelltes Fleisch	beigeben, Hitze reduzieren
2 Rüebli, in Würfeln	
ca. 12 Saucenzwiebeln	
4–6 Salbeiblätter	
1 Zweiglein Rosmarin	
1 Lorbeerblatt	
1 Teelöffel Paprika	
2 Esslöffel Tomatenpüree	alles zugeben, auf kleinem Feuer zugedeckt $1\frac{1}{4}$ – $1\frac{1}{2}$ Std. köcheln, hin und wieder umrühren
250 g braune Champignons	kleine ganz lassen, grosse halbieren, 20 Min. vor Ende der Kochzeit beigeben
evtl. $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz	zum Nachwürzen. Vor dem Servieren Rosmarin und Lorbeerblatt entfernen

Dazu passen: im Dampf gegarte Kartoffeln, Kartoffelstock, Nudeln oder jeder beliebige Reis.

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

