

Kotányi

Professional

Boeuf Burgenland

Hauptspeise

Fleischgerichte

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Speck anbraten, das in Stücke geschnittene Fleisch hinzugeben und braten. Mit Lorbeer und Rotwein ablöschen – etwa eine halbe Flasche verwenden. Karotten und Kartoffel in Scheiben schneiden und mit etwa der Hälfte des Gulaschgewürzes dazugeben. Das Gemüse etwa 20 min bissfest kochen. Champignons und den restlichen Wein dazugeben, Mit dem restlichen Gulaschgewürz abschmecken und die Dosentomaten beimischen.

Tipp: Mit Obers beim Anrichten verfeinern! Die Kartoffel können auch separat gekocht werden und in Scheiben geschnitten als Beilage zum Boeuf Burgenland angerichtet werden.



ZUTATEN

350 g Lungenbraten vom Rind

400 g Karotten, in Scheiben geschnitten

150 g Speck

1 Fl. kräftigen Rotwein

2 große Zwiebel

200 g Champignons

500 g Kartoffel

1 Pkg. Kotányi Gulaschgewürzmischung

2-3 Kotányi Lorbeerblätter

180 g gewürfelte Tomaten (aus der Dose)