Nah&Frisch



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 seperat 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)