Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Rindfleischeintopf französische Art

Hauptspeise Eintopf Fleischgerichte Gemüse Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Das Rindfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln und Karotten schälen und in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
6 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Rindfleisch darin portionsweise von allen Seiten scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und glasig schwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen und um die Hälfte ein reduzieren lassen. Karotten, Rosmarin, Thymian und Oregano hinzufügen und wieder aufkochen lassen. Ca. 1,5 - 2 Stunden auf kleiner Flamme abgedeckt köcheln lassen.
In der Zwischenzeit das restliche Olivenöl mit der Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Die Champignons dazugeben und 6 Minuten braten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter das Rindfleisch mischen. Aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Zutaten

- Zutaten für 8 Personen
- 1 1/2 kg Rindfleisch (dicken Schulter)
- 8 EL Olivenöl
- 1 1/2 Flaschen kräftiger Rotwein
- 1/2 TL Salz und Pfeffer
- Rosmarin
- Thymian
- Oregano
- 300 g Frühlings Zwiebel
- 300 g Karotten
- 300 g Champignons
- 1 Zehe Knoblauch
- 250 g durchwachsener geräucherter Speck