

Geschnetzeltes Burgunder Art

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Schmoren: ca. 40 Min.

100 g **Speckwürfel**

Bratbutter zum Anbraten

450 g **geschnetzeltes Rindfleisch**

1 Esslöffel **Mehl**, zum Bestäuben

100 g **Saucenzwiebeln**, geschält

1 Teelöffel **Tomatenpüree**

½ Teelöffel **Thymianblättchen**

½ Teelöffel **Paprika**

½ Teelöffel **Salz**

1 ¾ dl **Rotwein**

1 Esslöffel **Bratensaucenpulver**

2 dl **Wasser**

200 g **Champignons**, in Vierteln

3 ½ Esslöffel **Rahm** oder Sauerrahm

wenig **Paprika**

nach Bedarf **Salz**, wenig **Pfeffer**

in einer weiten Bratpfanne ohne Fett
langsam knusprig braten, herausnehmen
in derselben Pfanne heiss werden lassen

Fleisch portionenweise begeben, mit Mehl
bestäuben, anbraten, herausnehmen, Hitze
reduzieren, Bratfett mit Haushaltspapier
auftupfen, Fleisch in die Pfanne zurückgeben

begeben, mischen

würzen

dazugliessen, auf die Hälfte einköcheln

begeben, mischen, Hitze reduzieren,
zugedeckt ca. 30 Min. schmoren

begeben, ca. 10 Min. weiterschmoren
begeben

würzen

Tipps

- Statt Saucenzwiebeln Schalotten verwenden.
- Statt den Pilzen 2–3 Rüebli, fein geschnitten, mit den Zwiebeln begeben und mitköcheln.
- Vor dem Servieren geröstete Brotwürfel über das Gericht streuen.

Dazu passen: Kartoffeln, Polenta, Reis, Teigwaren.



Geschnetzeltes Rindfleisch – kurze oder lange Kochzeit? Die Versuchsküche war sich nicht einig. Der einzige Mann im Team empfahl ein sehr langes Köcheln, damit sich Sauce und Fleisch aromatisch verbinden. Den Frauen ging das zu lang. Also wurde getestet und das Resultat erbrachte: Ein wenig Geduld bringt auf jeden Fall!