



ADLER'S LIMOUSIN

Boeuf Bourguignon

Für 4 Personen

1.5kg Rindsragout
1 Zwiebel
2 EL Erdnussöl
Butter
1 EL Mehl
4 dl Rotwein (Burgunder)
2 cl Cognac
Salz & Pfeffer
5 dl Rindsfond
1 Kalbsfuss
1 Zweig Petersilie
1 Thymianzweig
2 Lorbeerblätter

Garnitur:
100g Toast
150g Speck
200g Champignons
gehackte Petersilie

Rindsragout mit fein geschnittener Zwiebel im Rotwein und Cognac 4 Stunden ziehen lassen. Das Fleisch trocken tupfen, kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Butter in der gleichen Pfanne schmelzen, Mehl einrühren und anschliessend mit der Marinade ablöschen. Fleisch und restliche Zutaten hinzugeben, aufkochen und zugedeckt ca 2 Stunden weich schmoren. Für die Garnitur Champignons, Toast und Speck in Würfel schneiden, kurz rösten und Petersilie darüberstreuen.

Mit Kartoffelstock und glasiertem Gemüse servieren



Adlers-Limousin
Hans und Elisabeth Adler
Reusshof, CH – 5647 Oberrüti
+41 41 787 13 42
info@adlers-limousin.ch
www.adlers-limousin.ch