

KOCHEN FÜR FREUNDE

Was gibt es Schöneres, als im Kreis von guten Freunden zu essen. Zum Beispiel ein deftiges Schmorgericht und ein leckeres Dessert. Ein Tipp: Beide Gerichte lassen sich bereits gut am Vortag vorbereiten, dann haben Sie mehr Zeit zum Plaudern.

Zutaten (für 8 Personen):

- 2 kg Rindfleisch, aus der Keule
- 4 EL neutrales Öl
- Salz, Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 1 l kräftiger Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- 500 g kleine Zwiebeln
- 500 g Champignons
- 250 g geräucherter, durchwachsender Speck
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Cognac



BŒUF BOURGUIGNON

- 1** Rindfleisch in Würfel schneiden und in 4 Portionen teilen. Jeweils 1 Esslöffel Öl in einem Bräter erhitzen und 1 Portion Fleisch darin anbraten. Salz und Pfeffer zufügen. Mit den restlichen 3 Portionen ebenso verfahren und dann alle 4 Portionen zusammen in den Bräter geben. Knoblauch pressen und mit Thymian, Rosmarin und dem Lorbeerblatt zum Fleisch geben.
- 2** Rotwein in den Bräter gießen, Tomatenmark zufügen und unten in den nicht vorgeheizten Backofen setzen: E: 175° C / U: 155° C / G: Stufe 2. Mindestens 3 Stunden schmoren lassen.

- 3** Zwiebeln halbieren, eventuell vierteln. Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. Speck in große Würfel schneiden und ausbraten. Zwiebeln und Champignons zufügen, anbraten und schmoren.

- 4** Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian- und Rosmarinzweig sowie das Lorbeerblatt aus dem Bräter nehmen. Fleisch mit Speck, Zwiebeln und Pilzen mischen, kurz aufkochen und mit Cognac abschmecken.

Beilage: Blattsalat und Baguette.

Zeitaufwand: 40 Minuten (ohne Garzeit)