Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



# BOEUF MODE

**ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 1 STUNDE**

Zum Mittagessen hat meine Maman öfter ihr „boeuf mode“ vorbereitet.  Es ist eine sehr typische französische Speise, die man auch manchmal „Boeuf carottes“ nennt. Jede Französin hat ihr eigenes Rezept, mit Champignons, verschiedene Kräuter oder Gewürze. Man serviert es üblicherweise  mit Kartoffeln ( jede Art) oder auch Nudeln.

Dieses Rezept ist eine gute Alternative zum boeuf bourgignon, das mit Alkohol gekocht wird. Meine Version habe ich ganz  ohne Alkohol vorbereitet, also für Kinder, Schwangere super geeignet !

Heute werde ich euch das Original Rezept meiner Maman, und wie man sagt der „boeuf à la mode de Patricia“.

## Zutaten für 4 Personen:

700 gr Rindfleisch, 400 gr Möhren, 300 gr Champignons, 150 gr Speck, 1-2 EL Kalbsfond (oder 2 Bouillonwürfel) , 1 Knoblauchzehe, 1 dicke Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, Salz-Pfeffer, Rosmarin und Thymian, 4 Nelken, 1 dl Cognac (das ich heute weg gelassen habe)

**1-** In einer großen Casserole das Fleisch in ein bisschen Öl kurz anbraten und dazu den Speck eingeben.

**2-** die Möhren in Scheiben schneiden, die Zwiebel klein schneiden, das Knoblauchzehe zerdrücken und mit den Kräutern und den Kalbsfond alles in die Casserole tun.

Und dann das Ganze mit Wasser bedecken. (Hier kommt der Cognac normalerweise dazu !)

**3-** Jetzt 1 Stunde köcheln lassen.

**Ein Trick : Meine Maman bereitet immer die schnelle Version vor und tut alles in einen Schnellkochtopf für 20-25  Minuten.**

5 Minuten vor den Servieren, die geschnittene Champignons hinein tun und die restliche 5 Minuten mit köcheln lassen. ( sonst werden die Champignons zu matschig)

**Ich habe dieses Rezept zum ersten Mal für meine neue Familie vorbereitet und fülle mich jetzt wie eine richtige Maman.**

**Ich muss nur noch das Rezept verfeinern, so dass es ein “ Boeuf à la mode d’Aurélie“**

**wird.**

**Liebe Grüße an alle Mamans und**

mitonnez **de bons plats pour votre Famille.**

---

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
**www.franzoesischkochen.de**