Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BOEUF BOURGUIGNON MIT PFLAUMEN

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 35 MIN.

Da es nicht mehr so heiß ist, freuen wir uns auf schöne warme Speisen. Boeuf Bourguignon ist bei uns selbstverständlich ein Klassiker. Wir variieren es mit allem möglichen: Orangen, getrockenetem Obst, Mit oder ohne Wein .....

Da gab es also wieder einen guten Grund, bei der Obstplantage um die Ecke mal anzuhalten und eine Kiste Pflaumen zu kaufen! Ich habe wieder Crumble damit gemacht und Brioche aber dieses Jahr sind sie auch in meinem Boeuf Bourguignon gelandet □□

Einfach einige Pflaumen am Ende der Kochzeit mit den Champignon eingeben, et voilà, schon hat man seine Speise einen ganz anderen Geschmack verschenkt.

Wie oft koche ich meinen Boeuf Bourguignon mit Bordeaux Wein (weil ich ihn einfach zu Hause im Vorrat hat!) und mit Rinderfilet. Wir essen mittlerweile so wenig Fleisch dass, wenn wir es tun, es schon gut sein sollte. Da haben wir bereits nicht so schöne Erfahrungen mit dem einen oder anderen Stück Fleisch gemacht □□

Ich erzähle nicht mehr viel dazu, weil es nur ein kleine Inspiration von mir war. Ich hoffe, es gibt euch Lust einfach wieder mal ein schönes Saucen Gericht zu kochen.

Zutaten für ein Boeuf Bourguignon mit Pflaumen für 3-4 Personen:

450g Rinderfilet, 2 Zwiebeln, 3 Möhren, 1 EL Mehl, 1 Flasche Bordeaux Rotwein, 100 g Schinkenspeck in Würfeln, 200 g Champignons, 9-10 Pflaumen, 20 g Butter, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1/2 TL Rosmarin, 1/2 TL Thymian (oder 1 Tütchen Bouquet Garni), Salz und Pfeffer.

1- Die Zwiebeln und Möhren schälen und klein schneiden. Das Fleisch in kleinen 3 cm Stückchen schneiden und im Mehl einrollen.

2- In einem heißen Topf die Butter schmelzen. Darin das Fleisch schön anbraten lassen. Dann die Speck Würfeln und den Zwiebeln geben und anbraten.

3- Die Möhren Stückchen, die Gewürze, Kräuter und den Rotwein eingeben..... zudecken und minimum 20 Minuten (Max 1 Stunde) schmoren lassen.

4- Kurz vor dem Servieren, die in Vierteln geschnittenen Pflaumen ...

... und die Champignons eingeben. 8-10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Et voilà! Dazu kleine zerdrückte Kartoffeln und viiiiel Sauce servieren □□

Ich hoffe es hat euch mal wieder eine Idee mehr zum Kochen gegeben und ich wünsche Ihnen noch ein schönes Wochenende!

Bisous

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