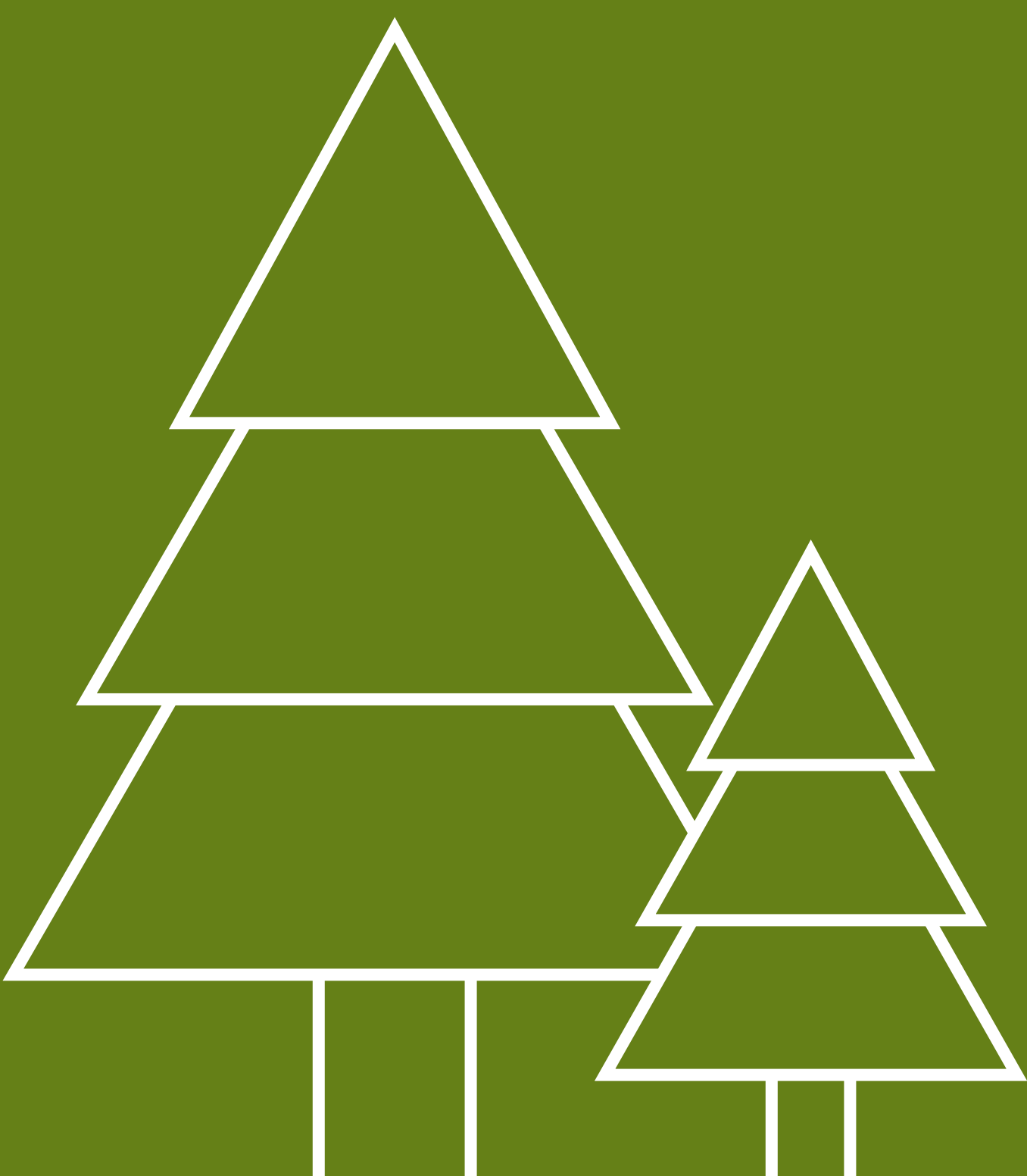
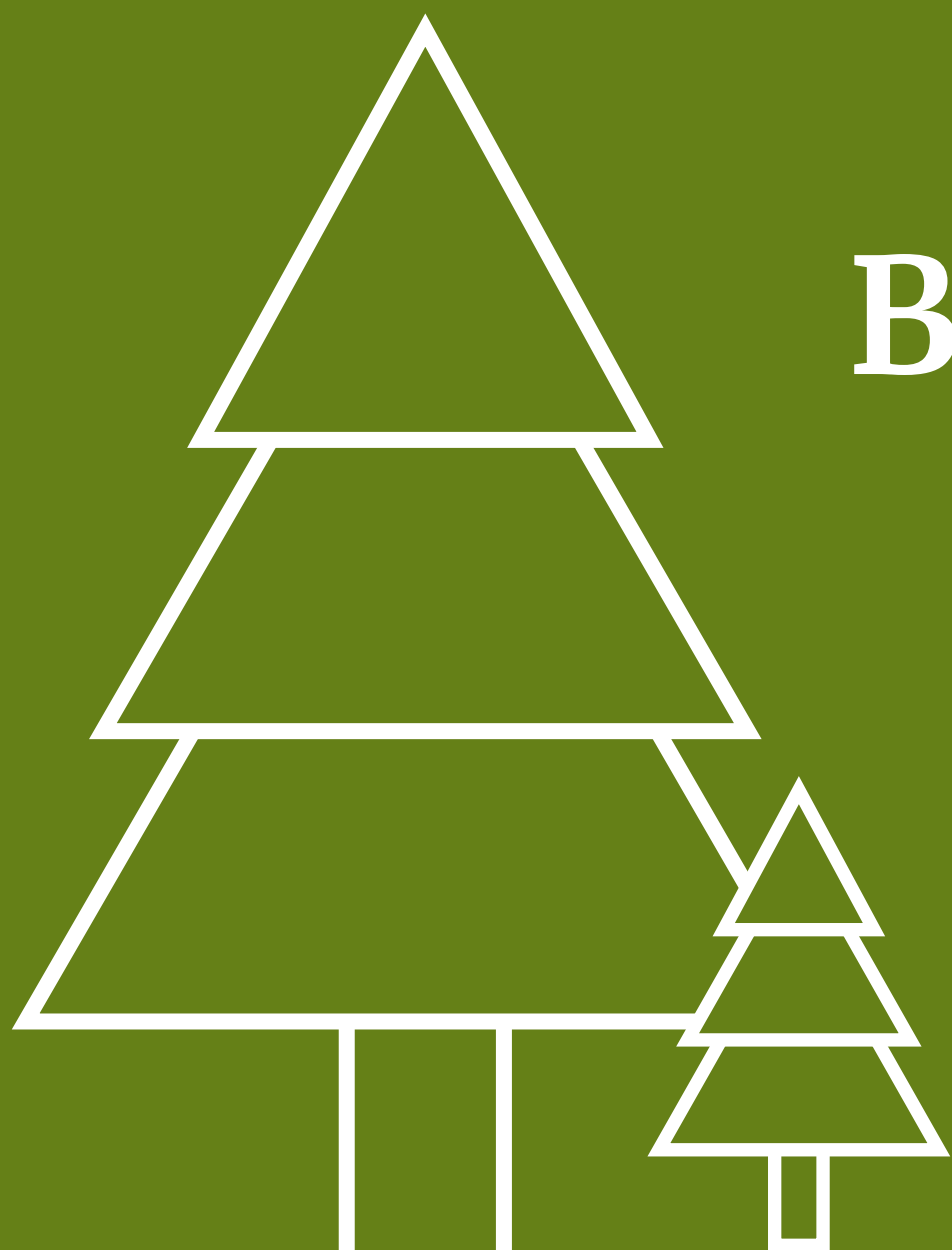




Strahlend, wie ein schöner Traum,
steht vor uns der Weihnachtsbaum.
Seht nur, wie sich goldenes Licht
auf der zarten Kugeln bricht.

– Verfasser unbekannt





Boeuf Bourguignon



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
25 Min



Gesamtzeit
3 Std. 30 Min



Portionen
6 Portionen

Zutaten

30 g Öl

200 g Speckwürfel

200 g Zwiebeln, geachtelt

1 Bund Petersilie, abgezupft

800 g Rindernacken,
in Stücken (3 cm)

150 g Rotwein, trocken

2 Nelken

50 g Tomatenmark

50 g Bratenpaste,
selbst gemacht (**siehe Tipp**)
oder **50 g** Bratensauce (Tube)

300 g Rinderfond

¾ TL Salz

½ TL Pfeffer

200 g Champignons,
geviertelt

300 g Möhren, in Scheiben
(2 mm)

Wasser zum Kochen

Salz zum Kochen

500 g Bandnudeln



Zubereitung

1. Öl und Speck in den Mixtopf geben und **5 Min./120°C/↻/Stufe 1** dünsten.
2. Zwiebeln zugeben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **Anbraten** ∴.
3. Petersilie, Rindernacken, Rotwein, Nelken, Tomatenmark, Bratensaucen-Paste, Rinderfond, Salz und Pfeffer zugeben und **Slow Cooking** 🕒/**2 Std./95°C** garen.
4. Champignons und Möhren zugeben und **Slow Cooking** 🕒/**1 Std./98°C** garen. 30 Minuten vor Ende dieser Zeit Wasser und Salz in einem großen Topf auf dem Herd zum Kochen bringen, Bandnudeln nach Packungsangabe kochen und mit Boeuf Bourguignon servieren.

Tipp:

Ein Rezept für selbst gemachte Bratenpaste, findest du auf Cookidoo.

Du willst das
Rezept nachkochen?
Dann melde dich
bei mir!

