

Name: Rosemarie Sch.

# Boeuf bourguignon

## Zutaten:

**100g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben**  
**400g Möhren fein gehobelt**  
**250g Zwiebeln gehackt**  
**250g Champignons blättrig geschnitten**  
**750g Rindfleisch**  
**2 Knobizehen**  
**2cl Cognac**  
**½ l Burgunder Rotwein**  
**Salz, Pfeffer**

## Anleitung:

**Das Rindfleisch mit der Faser in fingerdicke Scheiben schneiden. Einen dickwandigen Schmortopf mit der Hälfte der Speckscheiben auslegen. Die Hälfte der Möhren und Zwiebeln darauf verteilen. Die Hälfte der Fleischscheiben darauflegen salzen, pfeffern und mit einer durch gepressten Knoblauchzehe würzen. Wieder mit Möhren, Zwiebeln, Fleisch und Gewürzen belegen. Mit den Champignons und Speckscheiben bedecken und mit Rotwein und Cognac begießen.**  
**Den Topf fest zudecken und bei geringster Hitze 4-5 Stunden garen Das Gericht im Topf servieren und erst bei Tisch öffnen.**