

Beef Bourguignon

Rezept von Kenwood, My first Recipes (Buch im Starterset Nr. 3)

Vorbereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 3 – 5 Stunden

Portionen: 4 – 6

Zutaten:

800 g Rinderlende

500 g Zwiebeln

500 g Karotten

300 ml Rotwein

75g Butter

1 Kräuterbund

1 EL Mehl

Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Fleisch in 3 cm Würfel schneiden, Zwiebeln, Karotten im Multizerkleinerer mit der groben Schneidscheibe auf Geschwindigkeitsstufe 3 schneiden.

Koch-Rührelement einsetzen und Butter in die Schüssel geben.

Temperatur auf 140°C und Kochintervall 3 stellen. Zeit: 2 min

Butter schmelzen. Zwiebeln und Karotten zur geschmolzenen Butter geben und 8 min bei Kochintervallstufe 1 dünsten.

Fleisch hinzugeben. Temperatur auf 140°C und Koch-Rührintervallstufe 3 stellen und das Fleisch 5 min anbraten.

Das ganze nach und nach mit Rotwein aufgießen; Kräuterbund und Mehl zugeben.

Spritzschutz aufsetzen und alles bei 85°C und Koch-Rührintervallstufe 3 für 3 Stunden schmoren lassen.

Falls das Fleisch noch nicht durch ist, die Temperatur erneut auf 85°C und Koch-Rührintervallstufe 3 stellen und weitere 2 Stunden köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch 30 min stehen lassen oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Vorsichtig aufwärmen und servieren.

Anmerkung Andrea S. :

Die weiteren 2 Stunden waren bei mir nötig, da das Fleisch nach 3 Stunden kochen noch leicht zäh war.

Ich habe das Gericht nach den 30 min ruhen lassen serviert.