

# Burgunder Rindfleischtopf

**Zutaten** (für 8 Portionen):

## 2 kg mageres Kochfleisch

250 g	geräucherter durchwachsener Speck
4 EL	Öl
	Salz, schwarzer Pfeffer
2	mittelgroße Möhren
800 g	kleine Zwiebeln
3-4	Knoblauchzehen
4	leicht geh. EL (60g) Mehl
2 EL	Tomatenmark
knapp $\frac{3}{4}$ l	klare Brühe
600 ml	trockener Rotwein (z.B. Burgunder)
3-4	Lorbeerblätter
2 TL	getrockneter Thymian
500 g	Champignons
1 Bund	Petersilie



## Zubereitung

Fleisch waschen, trockentupfen und in 4-5 cm große Würfel schneiden. Speck in Streifen schneiden und anschließend in einem Bräter in 2 EL heißem Öl ausbraten, herausnehmen. Fleisch portionsweise im Speckfett anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Möhren, 4 Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und im Bratfett andünsten. Fleisch und Speck wieder zufügen. Alles mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Tomatenmark einrühren. Mit Brühe und Wein ablöschen, aufkochen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Lorbeer und Thymian zufügen. Alles gut vermischen, anschließend zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 2 Stunden schmoren.

Pilze putzen und waschen. Restliche Zwiebeln schälen. 2 EL Öl erhitzen. Beides darin anbraten, würzen und 30 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleischtopf geben. Petersilie waschen und fein hacken. Fleischtopf abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit! – wünscht das Team der AG Niederseidewitz