

Burgunder Rindergeschnetzeltes

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g	Roastbeef
1 EL	Mehl
50 g	durchwachsener, geräucherter Speck gewürfelt
1	Zwiebel, groß und fein gewürfelt
1 EL	Öl
	Salz, Pfeffer
¼ L	Rotwein
¼ L	Kalbsfond (evtl. 50% davon Rinderfond)
6	Pimentkörner
2	Nelken
1	Lorbeerblatt
2 EL	Tomatenmark
3	Zweige Thymian
1	Zweig Rosmarin

Vorbereitung ca. 40 Minuten, Kochzeit 10 Minuten

1. Das Fleisch gegen die Faser in bleistiftdünne Streifen schneiden. In einer großen Pfanne zunächst Öl erhitzen. Das Fleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.
2. Speck glasig dünsten, ebenso die Zwiebelwürfel. Fleisch wieder zugeben und alles verrühren.
3. Das Mehl darüber stäuben, kurz durchrühren, mit Rotwein (z.B. Primitivo, Côtes du Rhône) und Rinderfond ablöschen und die Gewürze dazugeben. Alles bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten schmoren.
4. Dazu passen Spätzle und ein grüner Salat.

Das Fleisch lässt sich am besten in sehr kaltem Zustand schneiden. Piment und Nelke am besten gemahlen zugeben oder in ein Gewürzsieb füllen und mitkochen. Das Gericht kann man schon am Vortag zubereiten. Es schmeckt aromatischer. Mit Kalbsfond wird es etwas milder im Geschmack. Köchelt man das Fleisch zu lange so wird es hart und man muss es dann noch länger kochen bis es wieder zart wird.