

Nah&Frisch

Professional

Eintopf französische Art

Hauptspeise

Champignon

Eintopf

Fleischgerichte

Winter

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Das Fleisch in Würfel, Karotten und Sellerie in walnussgroße Stücke schneiden. Erst das Fleisch in Butterschmalz scharf anbraten, herausheben und anschließend das Gemüse im Topf scharf anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz karamellisieren lassen. Mit Mehl stauben, gut verrühren und anschließend mit einem Glas Rotwein ablöschen. Den Wein einkochen und nach und nach mehr Wein zugießen und immer wieder reduzieren, bis nur noch etwa 200 ml in der Flasche verbleiben.

Die klein geschnittenen Zwiebeln und das gebratene Fleisch hinzufügen. Mit dem Rinderfond oder Suppe und dem restlichen Rotwein aufgießen und ca. 3 Stunden dünsten lassen oder abgedeckt bei 175 °C für drei Stunden in den Backofen garen. Wenn das Fleisch weich ist, aus dem Saft nehmen, die Sauce passieren und bei Bedarf würzen und noch etwas einkochen. Danach das Fleisch wieder hinzufügen und abschmecken.

Die Schalotten schälen und der Länge nach halbieren. In einer Pfanne goldbraun anbraten und mit etwas Rotwein ablöschen - darin etwa 10 Minuten garen und zur Seite stellen. Den Speck in Scheiben schneiden und knusprig anbraten. Nun die Champignons vierteln und dazu geben. Zum Schluss die Schalotten dazu geben und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.

Das Fleisch mit Saft, Schalotten, Speck und Champignons auf einem tiefen Teller anrichten. Dazu passt Erdäpfelpüree oder breite Bandnudeln!



Zutaten 

1 kg Schulterscherzel

Butterschmalz

1 EL Mehl

2 EL Tomatenmark

2 Karotten

1 Sellerie

2 Zwiebeln

1 Flasche Pinot Noir

1 Liter Rinderfond

150 g Speck

10 Champignons

6 Schalotten Petersilie