

Bœuf à la mode



Rinderschmorbraten

Pour 6 personnes

200 g de lardons fumés
800 g de bœuf à braiser
1 bouquet garni (laurier, thym, persil, romarin)
500 g de carottes
200 g de céleri-rave
1 pied de veau (fac. env. 200 g d'os de veau)
2 oignons
2 gousses d'ail
50 g de tomates séchées, coupées
¼ l de bouillon
¼ l de vin blanc sec
10 tomates cerises
sel, poivre

- Préchauffer** le four au thermostat 5
- Pelez les carottes et les oignons, coupez-les en rondelles. Épluchez l'ail et le céleri-rave et le coupez en dés.
 - **Tapissez** une grande cocotte au lardons
 - Étalez les légumes, les 2 gousses d'ail et les tomates séchées sur les lardons
 - Placez la viande avec le pied de veau (os) sur les légumes, salez, poivrez et ajoutez le bouquet garni
 - Mouillez avec le bouillon et le vin
 - **Fermez la cocotte** et faites cuire à feu vif
 - Puis placez la cocotte au four pendant 4 heures **en arrosant toutes les 10 minutes** la dernière heure de cuisson.
 - Ajoutez les tomates une demie heure avant de servir.

für 6 Personen

200 g geräucherten Bauchspeck
800 g Rindfleisch zum schmoren
1 Kräuterstrauß (Lorbeer, Thymian, Petersilie, Rosmarin)
500 g Karotten,
200 g Knollensellerie
1 Kalbsfuß oder ca. 200 g Kalbsknochen
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
50 g getrocknete Tomaten, geschnitten
¼ l Bouillon
¼ l trockener Weißwein
10 Kirschtomaten
Salz, Pfeffer

- Backofen auf 180°C **vorheizen**.
- Karotten und Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, Knoblauch schälen, Sellerie schälen und in Würfel schneiden
- Einen großen Schmortopf mit den Speckstreifen **auslegen**
- Gemüse, Knoblauch und die getrockneten Tomaten auf dem Speck verteilen.
- Das Fleisch und die Kalbsknochen daraufsetzen, salzen, pfeffern und den Kräuterstrauß zufügen. Bouillon und den Wein angießen
- **Topf schließen** und aufkochen
- Dann den feuerfesten Topf für 4 Std. in den Backofen stellen, in der letzten Std. das Fleisch **alle 10 min. begießen**
- Die letzte halbe Stunde vor dem Servieren die Tomaten mitschmoren lassen.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

