



BOEUF BOURGUIGNON DU DOMAINE DES ROCHES FORTES

Für 6 Personen:

- 1.5 kg Bourguignon-Rindfleisch
- 100 g Speck
- 350 g Polenta
- 2 Zwiebeln
- 5 Karotten
- 3 Esslöffel Mehl
- 1 Flasche Côtes du Rhône (oder eine Flasche Syrah Prestige im Idealfall)
- Olivenöl
- Einige Zweige Petersilie
- Rosmarin, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer
- 1-2 Prisen Cayenne-Chili.

Das Fleisch in ziemlich große Würfel schneiden, die Zwiebeln fein hacken. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

Den Speck in einem gusseisernen Schmortopf in Olivenöl anbraten und dann beiseite legen. Braten Sie die Zwiebeln an und legen Sie sie beiseite, wenn sie goldbraun sind.

Das Fleisch in den Schmortopf geben. Braten Sie es an. Die Zwiebeln und den Speck hinzufügen. Das Mehl hinzufügen, mischen und den Wein hinzufügen. Den Boden des Schmortopfes ablöschen. Möhren, gehackte Petersilie, Kräuter, Salz, Pfeffer und Chilischote hinzufügen.

Zugedeckt bei sehr schwacher Hitze ca. 3 Stunden kochen, dabei gelegentlich umrühren, damit es nicht am Boden festklebt.

Wenn Sie es Vorkochen wird es nur noch besser!

Die Polenta kochen und in eine Schüssel geben. Lassen Sie es ein paar Stunden abkühlen. Schneiden Sie schöne Scheiben aus dem Polenta, die Sie aufgewärmt oder gegrillt mit Parmesan bestreut servieren werden.

Sie können das Boeuf Bourguignon auch mit Salzkartoffeln oder einem Kartoffelgratin (Gratin Dauphinois) servieren.

**Zu genießen mit einem Syrah Prestige von der Domaine des
Roches Fortes.**