

# Rindfleischtopf Burgunder Art

## Zutaten für 4 Personen:

- 1kg Rindfleisch (z.B. Tafelspitz)
- 150 gr Schweinebauch
- 250 gr Champignons
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 700 ml Rotwein
- 250 ml Fleischbrühe
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Sträußchen Suppengrün
- 2 EL Mehl zum Bestäuben
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer



## Zubereitung

Das Fleisch kalt abwaschen, gut trocknen und in ca. 4 cm große Würfel, den Schweinebauch in Streifen schneiden.

Die Möhren in dünne Scheiben, die Zwiebeln in feine Würfel schneiden, die Champignons putzen, halbieren bzw. je nach Größe vierteln.

In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, die Pilze darin braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist und beiseite stellen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die gesalzenen und gepfefferten Fleischwürfel darin von allen Seiten dunkel braun anbraten.

Das restliche Öl in einem Bräter heiß werden lassen, die Schweinebauchstreifen darin knusprig anbraten, herausnehmen und ebenfalls beiseite stellen.

Die Möhren und Zwiebeln in den Bräter geben und im selben Fett kurz anbraten.

Das Fleisch leicht mit Mehl bestäuben, in den Bräter geben und mit 500 ml Wein ablöschen.

So viel Brühe dazu gießen, dass das Fleisch knapp bedeckt ist.

Das Tomatenmark, die durchgepresste Knoblauchzehe und das Kräutersträußchen dazu geben.

Das Ganze kurz aufkochen lassen und im Ofen zugedeckt bei 190 Grad Umluft 2 ½ Stunden schmoren. Zwischenzeitlich nach Bedarf, die restliche Brühe oder den Wein nachgießen.

Das Fleisch herausnehmen, warm stellen, die Sauce durch ein Sieb passieren und 5 Minuten einkochen lassen.

Die Fleischstücke, die Speckstreifen und die Champignons in die Sauce geben, kurz heiß werden lassen und sofort servieren.

**Beilage:** Salzkartoffeln

**Getränkeempfehlung:** ein kräftiger trockener Rotwein

Jetzt schon vormerken:

Am 13. März 2016 Landtagswahl • Weiland wählen!



**CDU**

www.adolf-weiland.de

Ihr  
**Draht**  
nach **Mainz.**

**CDU**

Adolf

**Dr. Weiland**



Am 13. März 2016.  
Mit Ihrer Stimme!