Rindfleisch Bourguignon-Art mit Thermomix

Zutaten

- 1000 g Rindfleisch Bourguignon in Stücken
- 0.5 Kilogramm Alkoholisches Getränk, Wein, Tisch, rot
- 200 g Speck würfel
- 200 g Champignons
- 2 Stk Karotten
- 1 Stk Zwiebel
- 2 Etwas gehäufter Esslöffel MAGGI Rinderbrühe
- 1 Stk Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Die geschälte Zwiebel und den Knoblauch vierteln. Mischen Sie 10 Sekunden auf Geschwindigkeit 8. Die Karotten schälen und in dicke Scheiben schneiden. Speck hinzufügen und kochen Sie es 8 Minuten lang bei 100 ° C.

2. Fügen Sie das Fleisch mit dem Rotwein, der Rinds Bouillon und 100 ml Wasser hinzu. 3 Stunden bei 100 ° C schmoren lassen. Am Ende des Garvorgangs die in Scheiben geschnittenen und gebratenen Pilze hinzufügen.

Nährewerte an

Kohlenhydrate	17.77 G
Energie	535.08 kcal
Fette	24.54 G
Protein	45.57 G

208 Minutes

6 Portionen