

Geschnetzeltes Rindfleisch nach Burgunderart

Zutaten für 4 Personen

500	g	Rindfleisch, geschnetzelt Huft od. Eckstück (v. Stotzen)	Über Nacht in etwas Rotwein einlegen.
100	g	Speckwürfeli	Speckwürfeli in der Bratpfanne erhitzen, glasig werden lassen. Rindfleisch abtropfen, trocken tupfen, begeben und leicht anbraten.
1	EL	Mehl	Darüber streuen, unter Wenden kurz weiter braten.
1	TL	Tomatenpüree	
100	g	Saucenzwiebelchen, geschält Salz, Pfeffer a.d.M.	Tomatenpüree und Saucenzwiebelchen begeben, kurz mitbraten.
1	TL	Paprika	
½	TL	Thymian, getrocknet	Fleisch würzen.
2	dl	Rotwein, Burgunder	Mit dem Rotwein ablöschen, halb einkochen lassen.
2	dl	Rindsbouillon	Begeben und 30-45 Min. köcheln lassen.
200	g	Champignons	Champignons vierteln und begeben, 10 Min. köcheln.
½	dl	Rahm Salz, Pfeffer a.d.M., Paprika	Rahm zum Verfeinern begeben. Geschnetzeltes abschmecken.
4	Scheiben	Toastbrot	Rinde wegschneiden, Rest in Würfelchen schneiden und in Butter goldbraun rösten.
		Servieren	Geröstet Brotwürfeli über das Geschnetzelte streuen.
		Tip	Anstellen von Rahm, dem Geschnetzelte etwas Cognac begeben.