

Zutaten für 4 Personen

400 g Rüebli
250 g Zwiebeln
250 g Champignons
150 g Speckwürfeli
1 EL Bratbutter
800 g Rindsbraten in
ca. ½ cm dick geschnitten
Salz, schwarzer Pfeffer
etwas Paprika
5 dl Weisswein trocken
½ dl Cognac
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
½ Bund Thymian
1 Bund Petersilie



Rindfleisch Burgunder Art

Dies ist eine leicht abgeänderte Form des Original Burgundertopfs. Da ich es nicht mag, dass vom Rotwein alles gräulich verfärbt wird, habe ich ihn mit Weisswein ersetzt, er gibt dem Gericht zudem eine schöne feine Säure ab.

Rüebli schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Champignons rüsten und in dicke Scheiben schneiden.

Den Speck in einem Schmortopf in der heissen Bratbutter knusprig rösten. Vom Feuer ziehen und die Hälfte des Specks herausnehmen. Die Hälfte der Rüebli und der Zwiebeln in den Topf geben.

Die Rindsplätzli mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Die Hälfte der Fleischscheiben auf das Gemüse legen. Mit den restlichen Rüebli, Zwiebeln und Rindsplätzli decken.

Die Champignons darüber verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und den restlichen Speck darauf geben.

Rotwein und Cognac dazugiessen. Die Lorbeerblätter je mit 1 Nelke bestecken und mit den Thymianzweigen in die Flüssigkeit legen. Den Schmortopf decken.

Den Topf im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille gut 3 ½ Stunden garen. Am Schluss die Petersilie hacken und über das fertige Gericht streuen. In der Pfanne servieren.

Weintipp: Dazu passt am besten ein Burgunder Wein aus Pinot Noir Trauben, aber auch ein Walliser Humagne rouge oder ein Kalifornischer Merlot.

Aus unserem Sortiment:
Santenay „les Charmes“, Arthur Barolet
Gevrey-Chambertin, Moillard-Grivot
Merlot Bonterra BIO, California