



Foto: Dominic Ott  
Rezept: Stefan Fritz, Restaurant zum weissen Kreuz, Zürich

## BOEUF BOURGUIGNON

für 4 Personen

1,5 kg Rindsragout  
1 Zwiebel  
2 EL Erdnussöl  
Butter  
1 EL Mehl  
4 dl Rotwein (Burgunder)  
2 cl Cognac  
Salz & Pfeffer  
5 dl Rindsfond  
1 Kalbsfuss  
1 Zweig Petersilie  
1 Thymianzweig  
2 Lorbeerblätter

Garnitur:  
100 g Toast  
150 g Speck  
200 g Champignons  
gehackte Petersilie

Rindsragout mit fein geschnittener Zwiebel im Rotwein und Cognac 4 Stunden ziehen lassen. Das Fleisch trocken tupfen, kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Butter in der gleichen Pfanne schmelzen, Mehl einrühren und anschliessend mit der Marinade ablöschen. Fleisch und restliche Zutaten hinzugeben, aufkochen und zugedeckt ca. 2 Stunden weich schmoren. Für die Garnitur Champignons, Toast und Speck in Würfel schneiden, kurz rösten und Petersilie darüberstreuen.

Mit Kartoffelstock und glasiertem Gemüse servieren.