



Bœuf à la bourguignonne

mit Kartoffeln und Tomaten-Feldsalat



ca. 30min



4 Portionen

Das „Bœuf bourguignon“ ist ein französischer Rindfleisch Eintopf, der in Rotwein und Rinderbrühe und typischerweise mit Karotten, Zwiebeln und Knoblauch geschmort wird. Das Schmoren kannst du dir heute allerdings sparen; du musst den burgundischen Klassiker lediglich aufwärmen. Als Beilage servierst du Kartoffeln und einen würzigen Tomatensalat. Ein köstlicher Festschmaus für jede Jahreszeit. Bon appétit!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Pck. Bœuf bourguignon ^{1,2}
- 4 Tomaten
- 2 Pck. schwarzer Knoblauch, ungeschält
- 100g Feldsalat

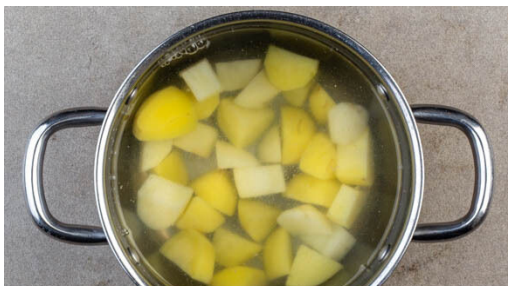
- 1TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Sellerie (1), Milch (2), Senf (3),
Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann
Spuren von anderen Allergenen enthalten.

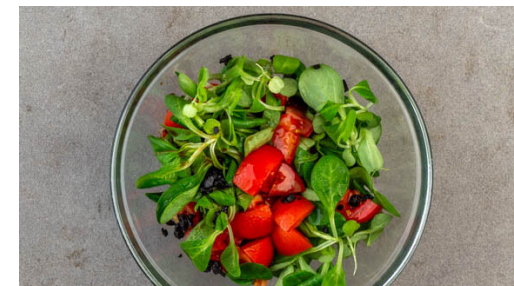
Energie 581kcal, Fett 23.9g,
Kohlenhydrate 57.4g, Eiweiß 31.6g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Das **Bœuf bourguignon** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Inzwischen die **Tomaten** grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Nachdem das **Bœuf bourguignon** einmal aufgekocht hat, bei niedriger Hitze warm halten. Ggf. die Konsistenz esslöffelweise mit Wasser anpassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



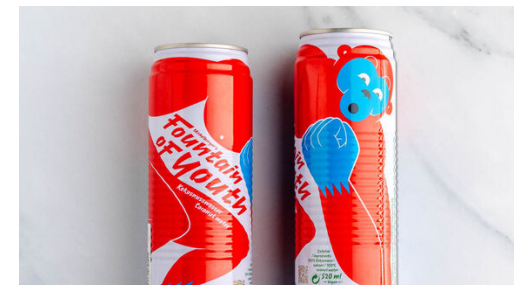
4EL Olivenöl und 2EL Balsamicoessig mit 1TL Senf und je 1 kräftigen Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und die **Tomaten**, den **Knoblauch** und den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Das **Bœuf bourguignon** mit den **Kartoffeln** und dem **Tomaten-Feldsalat** anrichten und servieren.



Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!



Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du erfrischendes **Kokoswasser**, feine Muffins oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**