



Burgundi marha



FŐZÉS

1x1



Hozzávalók:

1 kg marhalábszár / marha comb
10 dkg füstölt szalonna
30 dkg gomba
3 db nagy sárgarépa
2 db fehérrépa

2 nagy fej vöröshagyma
4 gerezd fokhagyma
150 g ecetes gyöngyhagyma
4 evőkanál paradicsompüré
3 dl száraz vörösbor

2 dl marha alaplé (lehet kockából)
2 - 3 babérlevél
2 mokkáskanál só
½ mokkáskanál friss kakukkfű

½ mokkáskanál rozsmaring
6 - 8 szem fekete bors
6 - 8 szem szegfűbors

Elkészítés:



Felkockázzuk a szalonnát és félig kisütjük a zsíráját, rádobjuk a kockákra vágott hagymát és üvegesre pirítjuk.



A marhát lehártyázzuk, és feldaraboljuk 3x3 centis kockákra, majd a hagymán megpirítjuk. De épp csak annyira, hogy vékony kérget kapjon.



Egy hőálló edénybe tesszük, rádobjuk a feldarabolt sárgarépát, fehérrépát, sózzuk, beletesszük a babérlevelet, és egy teatojásban a többi fűszert. Felöntjük az alaplével a borral, és rátesszük a paradicsompürét és a fokhagymát is. Lefedve 2 óra hosszára 160 fokos sütőbe tesszük.



Az utolsó fél órára már beledobjuk a hagymát és a gombát.



Összesen körülbelül 2,5 – 3 órát sütjük.



Előkészítés: 30 perc
Sütés: 2,5-3 óra

Egy igazi slow-cooking, azaz a lassú főzés egyik tökéletes példája.

A hosszú sütési idő alatt tökéletesen átjárják a fűszerek és a vörösbor íze az összetevőket.

Igazi fenséges ebéd vagy vacsora a téli estékre.