

# Essen in Frankreich

## Bœuf à la mode

200 g de lardons fumés  
800 g de bœuf à braiser  
1 bouquet garni (laurier, thym, persil, romarin)  
500 g de carottes  
200 g de céleri-rave  
1 pied de veau (fac. env. 200 g d'os de veau)  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
50 g de tomates séchées, coupées  
¼ l de bouillon  
¼ l de vin blanc sec  
10 tomates cerises  
sel, poivre

- **Préchauffer** le four au thermostat 5
- Pelez les carottes et les oignons, coupez-les en rondelles. Épluchez l'ail et le céleri-rave et le coupez en dés.
- Tapissez une grande cocotte au lardons
- Étalez les légumes, les 2 gousses d'ail et les tomates séchées sur les lardons
- Placez la viande avec le pied de veau (os) sur les légumes, salez, poivez et ajoutez le bouquet garni
- Mouillez avec le bouillon et le vin
- Fermez la cocotte et faites cuire à feu vif
- Puis placez la cocotte au four pendant 4 heures en arrosant toutes les 10 minutes la dernière heure de cuisson.
- Ajoutez les tomates une demie heure avant de servir.



## Rinderschmorbraten

200 g geräucherten Bauchspeck  
800 g Rindfleisch zum schmoren  
1 Kräuterstrauß (Lorbeer, Thymian, Petersilie, Rosmarin)  
500 g Karotten, 200 g Knollensellerie  
1 Kalbsfuß oder ca. 200 g Kalbsknochen  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
50 g getrocknete Tomaten, geschnitten  
¼ l Bouillon  
¼ l trockener Weißwein  
10 Kirschtomaten  
Salz, Pfeffer

- Backofen auf 180° **vorheizen.**
- Karotten und Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, Knoblauch schälen, Sellerie schälen und in Würfel schneiden
- Einen großen Schmortopf mit den Speckstreifen auslegen
- Gemüse, Knoblauch und die getrockneten Tomaten auf dem Speck verteilen.
- Das Fleisch und die Kalbsknochen daraufsetzen, salzen, pfeffern und den Kräuterstrauß zufügen
- Bouillon und den Wein angießen
- Topf schließen und aufkochen
- Dann den feuerfesten Topf für 4 Std. in den Backofen stellen, in der letzten Std. das Fleisch alle 10 min. begießen
- Die letzte halbe Stunde die Tomaten mit schmoren lassen.



Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

**Essen in Frankreich** ISBN 978-3-8370-0911-8 über [www.essen-in-frankreich.de](http://www.essen-in-frankreich.de) oder im Buchhandel €18,00