



## Bœuf Carotte

4 Portionen

800 g Rinderbäckchen  
2 EL Mehl  
50 g Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
2 Lorbeerblätter  
2 Stängel glatte Petersilie  
4 Thymianzweige  
1 Stange Lauch  
1 Bund Möhren  
50 g Butter  
750 ml Rotwein  
750 ml Rinderbrühe  
etwas frischer Koriander [Petersilie]

Ingwer reiben

Knoblauch pellen und sehr fein würfeln

Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden

Aus Lorbeer, Petersilienstängeln, Thymian und einem Lauchblatt ein Bouquet garni binden

Möhren putzen und in mundgerechte Stücke schneiden

Koriander hacken

Rinderbäckchen parieren, in große Würfel schneiden und in dem Mehl wenden

Die Butter in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin sanft anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zugeben; salzen und pfeffern. Mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen, das Bouquet garni zugeben und alles 3 Stunden offen köcheln lassen. Möhren zugeben und weitere 45 Min. köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, mit dem gehackten Koriander bestreuen und servieren.

Dazu Baguette und ein kräftiger Rotwein