

Beef Bourguignon

Toplam 1650 dk Hazırlama 1440 dk · Pişirme 210 dk 6 kişilik Zor ~620 kcal

Beef bourguignon, dana etini kırmızı şarap, havuç, soğan, mantar ve bacon ile ağız ağız pişiren Burgundy kökenli klasik Fransız yahnisidir.

Malzemeler

Marine için

- 1.2 kg Dana yahni eti
- 750 ml Kırmızı şarap
- 2 adet Defne yaprağı
- 4 dal Taze kekik

Yahni için

- 3 adet Havuç
- 2 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Garnitür için

- 200 gr Dana bacon veya füme et
- 300 gr Arpacık soğan
- 350 gr Mantar
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Dana etini kırmızı şarap, defne ve kekikle kaplayıp 24 saat buzdolabında bekletin.
- Eti süzün, şarabı saklayın ve etleri kağıt havluyla kurulayın.
- Eti kızgıncı tencerede parti parti 8 dakika mühürleyin.
- Havuç ve soğanı aynı tencerede 8 dakika renklendirin.
- Un ve domates salçasını ekleyip 2 dakika kavurun.
- Et, saklanan şarap, defne, kekik, tuz ve karabiberi ekleyip kapağı kapatın.
- 160°C fırında 2 saat 30 dakika, et çatalla ayrılanakadar pişirin.
- Bacon, arpacık soğan ve mantar tereyağında 10 dakika kızartıp yahnیه katın.
- Yemeği 10 dakika daha kaynatıp sos koyulaşınca servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti şarapta bekletmek lifleri yumuşatır ve sosun derinliğini artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates püresi, maydanoz ve ç1tlemekle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt