

Coufidou

Zutaten für 6 Personen

1,2 kg Rindfleisch zum Schmoren,
1 l Rotwein,
1 kleines Glas Branntwein „Marc d’Auvergne“,
2 geviertelte Zwiebeln,
2 fein gehackte Knoblauchzehen,
50 g Mehl,
50 cl Öl,
1 Gewürzsträußchen aus Thymian, Lorbeerblättern und Petersilie,
Salz und Pfeffer.

Zubereitung

Das Rindfleisch in kleine Würfel (30 bis 50 g) schneiden und anbraten.
Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben.
Mit Mehl bestäuben, gut umrühren, mit dem Branntwein flambieren, den Rotwein hinzugeben.
Das Gewürzsträußchen hinzufügen und würzen.
Zugedeckt ca. 4 Stunden langsam schmoren.

Le Coufidou

Ingrédients pour 6 personnes

1,2 kilos de bœuf à braiser,
1 litre de vin rouge,
1 petit verre de marc d'auvergne,
2 oignons en quartiers,
2 gousses d'ail hachées,
50 grammes de farine,
50 centilitres d'huile,
1 bouquet garni,
Sel et poivre.

Préparation

Tailler le bœuf en petits dés de 30 à 50 grammes et les faire revenir.
Ajouter les oignons, puis l'ail.
Saupoudrer de farine, bien mélanger, flamber avec le marc d'auvergne, mouiller avec le vin rouge.
Ajouter le bouquet garni et assaisonner.
Laisser cuire doucement, bien couvert, pendant 4 heures.

Kofidu

Składniki dla 6 osób

1,2 kg wołowiny do duszenia
1 litr czerwonego wina
1 małą szklanekę resztek z produkcji wina
2 cebule pokrojone na 4 części
2 ząbki zmiążdżonego czosnku
50 g mąki
50 centylitrów oleju
1 bukiet przypraw
Sól, pieprz

Przygotowanie

30 do 50 g wołowiny pokroić w drobną kosteczkę i podsmażyć
Dodać cebulę i czosnek.
Posypać mąką dobrze wymieszać, podpalić (flambirować) przy użyciu fusów z wina następnie zalać czerwonym winem.
Doprawić bukietem przypraw.
Gotować na wolnym ogniu przez 4 godziny.