

Geschmortes vom Rind a la „ Miroton“

Zutaten

600 g gekochtes Rindfleisch (ein Rest Suppenfleisch)
150 g Speck bzw. Dürrfleisch,
1 EL Öl,
2 große Zwiebeln,
2 Tomaten,
1 EL Tomatenmark,
1 KL Mehl,
6 große Essiggurken,
1 Wasserglas Rinderbouillon,
2 Gläser trockener Weißwein,
Salz und Pfeffer.

Zubereitung

Das Rindfleisch in regelmäßige Streifen, die Essiggurken in Scheiben und die geschälten und entkernten Tomaten in Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden und bei geringer Hitze in Öl anschwitzen; sobald die Zwiebel glasig sind, die Pfanne vom Herd nehmen, Zwiebel zur Seite stellen.

Den Speck in derselben Pfanne anbraten.

Die Zwiebel zum Speck geben, mit Mehl bestäuben, umrühren, Bouillon und Weißwein hinzugeben und die Sauce langsam und unter ständigem Umrühren andicken.

Die Tomatenwürfel, das Tomatenmark und die Gurkenscheibchen hinzugeben, salzen und pfeffern.

Das Fleisch in eine feuerfeste Form geben, mit der Sauce übergießen und bei 160 °C (Thermostat 5) ca. 45 Minuten garen.

Bœuf mironton

Ingrédients

600grammes de bœuf cuit (reste de pot- au feu),
150 grammes de petits lardons,
1cuillerée à soupe d'huile,
2 gros oignons,
2 tomates et 1 cuillerée à soupe de concentré de tomates,
1 cuillerée à café de farine,
6 gros cornichons au vinaigre,
1 verre à bouillon de pot- au feu,
1/2verre de vin blanc sec,
Sel et poivre.

Préparation

Couper le boeuf en lamelles régulières, les cornichons en rondelles, les tomates épluchées et épépinées en petits cubes.

Eplucher et émincer les oignons et les faire fondre, à feu doux, dans une poêle, avec l'huile, jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents, les sortir alors de la poêle.

Faire revenir les lardons à leur tour dans la poêle.

Remettre les oignons avec les lardons, saupoudrer de farine, mélanger et verser le bouillon et le vin blanc puis laisser épaissir la sauce à feu doux en remuant quelques minutes.

Ajouter les cubes de tomate et le concentré ainsi que les rondelles de cornichons, saler et poivrer.

Installer les lamelles de viande dans un plat à four, verser la sauce dessus et mettre 45 minutes au four à 160° (thermostat 5).

Wołowina po mirotońsku

Składniki

600 g gotowanej wołowiny (z zupy)
150 g małych kawałków boczku
1 łyżka oleju
2 duże cebule
2 pomidory i 1 łyżka przecieru pomidorowego
1 łyżeczka mąki
6 dużych ogórków z octu
1 szklanka bulionu
½ szklanki białego wytrawnego wina
Sól, pieprz

Przygotowanie

Pokroić wołowinę w regularne plastry, pomidory obrać usunąć pestki i pokroić w cząsteczki (łódeczki), ogórki pokroić w plasterki.
Cebulę pokrojoną w piórka zeszklić na wolnym ogniu, na oleju aż stanie się przezroczysta, następnie zdjąć z patelni cebulę i podsmażyć boczek.
Dodać cebulę do boczku, oprószyć mąką, wymieszać, dolać bulion i białe wino, pozostawić sos na wolnym ogniu mieszając od czasu do czasu.
Dodać pomidory z koncentratem, ogórki, posolić i popieprzyć.
Ułożyć mięso w naczyniu żaroodpornym, wlać sos i piec przez 45 min w temperaturze 160°C (termostat 5)