



Rezept

Bouilli Boef

Rezept Bild



Zutaten

- Suppengemüse (Ziebel, Karotte, Sellerie, Kabis, "Rafi", Lauch)
- Fleisch: Siedfleisch Rind, (vom hinteren Grossen Stück)
- Gewürz: Salz, Pfeffer, Fleischgewürz
- Gekörnte Brühe: Goldwürfel
- Maggiwürfel

Zubereitung

- Fleisch vom Metzger zuschneiden lassen. Stücke etwas grösser als Fondue Bourguignon.
- Fleisch würzen und in einer grossen Pfanne verteilen.
- Wasser aufgiessen und 2 Goldwürfel und 2 MAGGI Würfel zugeben.
- Gemüse 45 min vor Ende dazugeben.
- 1,5 - 2 h köcheln

- Am Schluss alles zusammen in einer Pfanne auf dem Fondue Rechaud servieren. Geschöpft wird mit der "Locherchella"
- Zutaten gleich wie Fondue Chinoise. Reis, Saucen, Früchte, Salat

Tipps und Tricks

Super Menu für mehrere Personen! 2-3 Pfannen!

Fazit

An Fest Tagen ein beliebtes Gericht!

Tags

[Rind](#) [Bouilli Boef](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos



