Zutaten:

- 80 g gewürfelter Bacon (Tulip)
- 800 g Rindfleisch (Schulter)
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Schalotten
- 1 gehäufter EL Mehl
- 1 – 2 EL Butter
- 400 g Champignons
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark

- 500 ml Rotwein
- 250 ml Fleischbrühe
- 1 TL getr. Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Fleisch in 2 – 3 cm große Stücke schneiden, Knoblauchzehen abziehen und halbieren, Schalotten schälen und grob zerteilen, Mehl mit der weichen Butter verkneten, Champignons putzen und ganz grob zerteilen.

2. Backofen auf 180° vorheizen, in einem großen Bratentopf Öl bei mittlerer Hitze heiß werden lassen.

3. Den Speck unter rühren 2 – 3 Min knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

4. Rindfleisch portionsweise bei starker Hitze unter Rühren anbraten, herausnehmen und warm stellen. Alles Rindfleisch zurück in den Topf, das Tomatenmark unterrühren und mit Wein und Brühe aufgießen. Knoblauch, Thymian und Lorbeerblatt zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt im Ofen ca. 1 Std schmoren.

5. Topf aus dem Ofen nehmen, Schalotten und Mehlbutter unterrühren. Im Ofen ohne Deckel 1 Std weitergaren.

6. Champignons zugeben und weitere 30 Min im Ofen garen.

Dazu gibt’s Tagliatelle !!