



# Carbonade Flamande

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit

## Zubereitung

- 1 kg Schweinebacken, in 5 cm grosse Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel
- 50 g Brot
- 1 Knoblauchzehe
- 75 g Butter
- 1 EL Mehl
- 2 Thymianzweige
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Senf
- 250 ml Belgisches Bier, dunkel, z. B. Rodenbach
- 250 ml Fond, braun
- Salz
- Pfeffer

### **Garraum auf 160 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen**

Zwiebeln schälen und fein schälen. Knoblauch mit der Schale andrücken. Rinde vom Brot entfernen und in grosse Würfel schneiden. Mehl mit wenig Fond anrühren. Restlichen Fond, Bier und Senf zugeben und mischen.

Alle Zutaten in folgender Reihenfolge in die Porzellanschale geben: Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Lorbeerblätter, Schweinebacken, Butter in Scheiben, Olivenöl, Brot, Salz und Pfeffer. Alle Zutaten mit dem Fond übergiessen. Porzellanform auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben. Garen.

### **Backgut einschieben**

**Heissluft feucht 160 °C während 1 Std.**

Nach 1 Stunde alles gut umrühren. Weitergaren.

### **Umschichten**

**Heissluft feucht 160 °C während 1 Std.**





## Zubehör

---

Gitterrost

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 14.12.2021

