



Gemüse Bourguignon

Zutaten für vier Personen

500g Pastinaken

250g Karotten

300g Zwiebel

300g Steinchampignons

0,7 Liter trockener Rotwein

80g Tomatenmark

etwas Olivenöl zum Anbraten

Knoblauch, Salz, Pfeffer, Thymian
und Petersilie

Zubereitung

Zuerst für die Soße eine mittlere Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl anbraten, dann drei Knoblauchzehen hacken und mit ca. 80g Tomatenmark verrühren. Mit ca. 300 ml trockenem Rotwein (Zweigelt, Cabernet Sauvignon, oder auch Burgunder) ablöschen. Anschließend ein paar Minuten aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Soße auf die Seite stellen und die Pastinaken, Karotten und kleineren Zwiebeln in 1 –2 cm große Stücke schneiden. Das Gemüse kurz in Olivenöl anrösten und mit dem restlichen Wein aufgießen. Kurz bevor das Wurzelgemüse gegart ist, die Steinchampignons (je nach Größe ganz oder halbiert) zum Wurzelgemüse dazugeben. Die vorbereitete Soße ebenfalls dazugeben und noch einmal köcheln lassen, sodass die Champignons bissfest bleiben. Als Beilage eignen sich Schupfnudeln, Gnocchi oder Kartoffelpüree.