

LËTZEBUERGER RËNDFLEESCH

PRODUIT DU TERROIR (VIANDE BOVINE LUXEMBOURGEOISE)

Une recette de Frédéric Vuillemin, propriétaire et chef du restaurant Becher-Gare à Bech.



FONDUE VIGNERONNE

4 personnes

15 minutes

1 heure



Pour la marinade de cuisson

- › 2 bouteilles de vin rouge corsé
- › 1 verre de Porto
- › 1 carotte
- › 1 gousse d'ail
- › 1 bouquet garni
- › Poivre en grains

Pour la fondue

- › 300 g de viande de bœuf (rumsteack ou filet)
- › 2 filets de poulet
- › 1 magret de canard
- › Piment d'Espelette

- 1 Dans une casserole mettre le vin, le Porto, la carotte, la gousse d'ail, le bouquet garni, le poivre en grains. Réduire le tout à feu doux pendant 1 heure.
- 2 Enlever la peau du canard pour le dégraisser. Couper la viande en fines tranches, assaisonner de piment d'Espelette et réserver au frais.
- 3 Au moment de passer à table, verser la réduction de vin rouge dans un caquelon à fondue et déguster comme une fondue bourguignonne. Accompagner de frites ou de pommes de terre sautées.

VINS CONSEILLÉS

Blaifränkisch **Alexander Laible**
Cuvée Les Darons Corbières **Jeff Carrel**
Pinot noir **Domaine Pundel Hoffeld**



Produit du terroir

Lëtzebuenger Rëndflesch

Eng Passioun,
e Genoss!



La viande d'origine
de qualité 100%
luxembourgeoise
garantie de la fourche
à la fourchette!



www.produitduterroir.lu