

Bœuf Bourguignon

VORBEREITUNG
ca. 45 Min.

SCHMOREN
ca. 3 Std.

TEMPERATUR
170 °C

PORTIONEN
–



ZUTATEN

- ☐ 1,5 kg mageres Rindfleisch (Keule, Schulter)
- ☐ 150 g gewürfelter Speck
- ☐ 300 g rote Perlzwiebeln / Schalotten (alt. 6 mittelgroße Zwiebeln)
- ☐ 400 g geputzte Champignons
- ☐ 1 EL Mehl (ca. 60 g)
- ☐ 2 EL Cognac
- ☐ 1 Fl. Rotwein
- ☐ ¼ l Fleischbrühe
- ☐ 1–2 Lorbeerblätter
- ☐ 3–5 Knoblauchzehen
- ☐ 1 Stange Porree
- ☐ Tomatenmark
- ☐ reichlich Thymian (getr. 2 EL), 1 kl. Zweig Rosmarin, Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer
- ☐ Suppengrün

ZUBEREITUNG

- 1 Das Rindfleisch von allen Haut- und Fettresten befreien und in 4–5 cm große Würfel schneiden.
- 2 Speck anbraten, Perlzwiebeln bzw. Schalotten dazugeben und im geschlossenen Bräter ca. 10 Minuten schmoren. 200 g der Champignons im Ganzen dazugeben.
- 3 Alles mit dem Schöpflöffel herausnehmen. Die Fleischwürfel bei großer Hitze im Zwiebel-Speck-Öl von allen Seiten anbraten – nicht mit der Gabel anstechen. Der austretende Fleischsaft sollte vollständig verkochen.
- 4 Mit dem Mehl bestäuben, umrühren und mit Cognac (oder Weinbrand, Marc de Bourgogne) bzw. direkt mit ¾–1 Flasche Rotwein (vorzugsweise Burgunder) und der Brühe ablöschen.
- 5 Zwiebel-Speck-Champignon-Mischung, Salz, Lorbeer, etwas Tomatenmark, Kräuter, Rosmarin und die zerdrückten Knoblauchzehen dazugeben, aufkochen und fest zugedeckt bei kleiner Flamme 1 bis 1½ Stunden schmoren.
- 6 Bouquet garni dazugeben: 4 geschälte Möhren, 1/8 Sellerieknolle, Porree in Scheiben bzw. Ringen. Eventuell etwas Wasser und Wein nachgießen und noch eine gute halbe Stunde weiterschmoren. Das Fleisch ist fertig, wenn es sich mit der Gabel zerteilen lässt.
- 7 Zum Schluss mit Wein, schwarzem Pfeffer, Salz, 1 TL Zucker, einigen Spritzern Zitrone und Cognac abschmecken. Nach Wunsch mit Stärke oder dunklem Soßenbinder andicken.

BESONDERHEITEN

Zwiebeln, Champignons und Fleisch getrennt zubereiten, damit nichts zu weich wird. Alternativ ca. 3 Stunden bei 170 °C im Ofen schmoren.