



Boeuf Bourguignon



Zutaten:

3-4 EL Öl
150 g Speck, gewürfelt
300 g Schalotte(n)
400 g Champignons
1,5 kg Rindfleisch
2 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
750 ml Rotwein
250 ml Fleischbrühe
4 Möhre(n)
1/8 Sellerieknolle(n)
1 Porreestange
3-5 Knoblauchzehe(n)
2 Lorbeerblätter
1 Rosmarinzweig(e)
Thymian
Pfeffer
Salz
Zucker
Zitronensaft
Petersilie, gehackt, glatt



Le Creuset Bräter Signature oval in
ofenrot



Le Creuset Bräter Signature oval in
kirschrot



Opinel Filzmesser



Staub Cocotte rund aus Gusseisen
in schwarz



Boos Blocks Schneidebrett
Gourmet BBQ aus Ahorn mit
Saftrille

1

Das magere Rindfleisch ohne Knochen mit einem Filetmesser von allen Haut- und Fettresten befreien und in 4 bis 5 cm grobe Würfel schneiden. Champignons putzen und Schalotten schälen.

2

Das Öl in einem Bräter bei mittlerer Hitze erwärmen. Den gewürfelten Speck und die Schalotten ca. 10 Minuten im geschlossenen Bräter schmoren lassen. 200 g von insgesamt ca. 400 g kleinen, geputzten Champignons im Ganzen dazugeben und kurz mitbraten. Danach alles mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

3

Nun die Fleischwürfel bei großer Hitze portionsweise von allen Seiten im Bräter anbraten. Wenn das Fleisch braun ist und Röstaromen gebildet sind, mit etwas Mehl bestäuben, umrühren und mit 3/4 bis 1 Flasche Rotwein (vorzugsweise Burgunder) und 250 ml Fleischbrühe ablöschen.

4

Die Speck-Schalotten-Pilz-Mischung, Salz, 1-2 Lorbeerblätter, etwas Tomatenmark, reichlich frischen Thymian, (ersatzweise 2 EL getrocknetem), 1 kleinen Rosmarinzweig und 3-5 zerdrückte Knoblauchzehen dazu geben, aufkochen und alles zugedeckt, auf kleiner Flamme 1 bis 1 ½ Stunden schmoren lassen.

5

Danach 4 geschälte Möhren, 1/8 Sellerieknolle, 1 Stange Porree zerkleinert in Scheiben und Ringen dazu geben, eventuell etwas Wasser und Wein nachgießen, und das Ganze noch eine gute halbe Stunde weiterschmoren lassen. Das Fleisch ist weich, wenn es geschmeidig mit der Gabel zerklüftet werden kann.



Im Finaldurchgang noch einmal mit Wein, schwarzem Pfeffer und Salz, 1 TL Zucker und einigen Zitronenspritzern nach individuellem Geschmack nachwürzen. Nach Wunsch mit Stärke etwas andicken und mit frischer Petersilie bestreut servieren. Als Beilagen zum Boeuf Bourguignon passen Kartoffeln, Kartoffelpüree, Bandnudeln, Baguette oder Spätzle.