

Boeuf Bourguignon

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1,2 kg	Rindfleisch (gut marmoriertes)
300 g	Zwiebeln, (Perlzwiebeln oder kleine Schalotten)
150 g	Speck (Räucherspeck), durchwachsen
400 g	kleine, frische Champignons
3	Rüebli
4 EL	Olivenöl oder Sonnenblumenöl
2	Knoblauchzehen
60 g	Weizenmehl
500 ml	roten Burgunder
1 Schuss	Cognac
400 ml	Kalbs- oder Rinderfond
1 EL	Tomatenmark
2	Lorbeerblätter
2 Stiele	Petersilie
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
5 Körner	Piment
5	Wacholderbeeren
2	Nelke(n)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Das Fleisch unter kaltem Wasser waschen, gut trocken tupfen, von Fett und Sehnen befreien und in 4 cm große Würfel schneiden. Die Perlzwiebeln oder Schalotten schälen. Schalotten halbieren oder vierteln, Perlzwiebeln ganz verwenden. Den Knoblauch schälen, in grobe Stücke schneiden. Die Champignons je nach Größe halbieren. Den Speck in kleine Würfel schneiden.

Petersilie, Rosmarin und Thymian waschen, gut trocken schütteln und mit den Lorbeerblättern zu einem Bouquet garni binden. Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze, Umluft: auf 160°C, Gas: Stufe 3) vorheizen und ein Backgitter auf der zweiten Schiene von unten einschieben.

Den Bräter erhitzen und 2 EL Öl erhitzen. Die Speckwürfel zugeben und im Bräter auslassen. Dann die Perlzwiebeln oder Schalotten und die Knoblauchstücke zugeben und bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten goldgelb braten. Die Champignons dazugeben, kurz anbraten. Nun Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Champignons mit einer Schaumkelle aus dem Bräter heben und beiseite stellen. Das restliche Öl in den Bräter geben und erhitzen. Die Fleischwürfel in kleinere Portionen teilen, je eine Portion zugeben und bei mittlerer Hitze rundum kräftig braun anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter heben und die nächste Portion braten, bis das gesamte Fleisch angebraten ist.

Das Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Alles Fleisch in den Bräter zurückgeben, mit dem Mehl bestäuben und unter Rühren braun rösten. Mit dem Rotwein ablöschen und den Bratensatz lösen.

Das Boeuf Bourguignon mit einem Schuss Cognac abrunden, den Kalbsfond angießen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Dann das Bouquet garni sowie die Pimentkörner, Nelken und Wacholderbeeren zugeben, den Deckel auflegen und im heißen Backofen für 2 - 3 Stunden bei 170°C schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Rüebli schälen, putzen, halbieren und schräg in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Die Rüebli etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit in den Bräter geben, unterrühren und mitgaren. Wenn die Fleischstücke noch ihre Form haben, durch leichten Druck der Gabel jedoch leicht auseinander fallen, ist das Gericht fertig geschmort.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen und das Bouquet garni entfernen. Die Speck-Zwiebel-Knoblauch-Champignon-Mischung unterrühren und das Boeuf Bourguignon nochmals auf der Herdplatte kurz aufkochen lassen. Das fertige Gericht portionsweise auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit Beilage nach Wahl servieren.