



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

BŒUF BOURGUIGNON



HAUPTZUTAT

Rindfleisch

ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

PORTIONEN

6-8

Dieser traditionelle französische Rindereintopf, auch Burgunder genannt, wird in Rotwein geschmort und schmeckt einfach köstlich. Zusammen mit Kartoffelpüree wird daraus ein echtes Wohlfühlgericht.

ZUTATEN

- 3-4 EL Öl
 - 280 g Räucherspeck
 - 1,5 kg mageres Schmorfleisch, in große Stücke geschnitten
 - 750 ml gehaltvoller Rotwein in Zimmertemperatur
 - 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
 - 2 EL Tomatenmark
 - 250 ml heiße, kräftige Rinderbrühe
 - 2 mittelgroße Karotten
 - 1 Gewürzstrauß (aus frischer Petersilie, Rosmarin und 2 Lorbeerblättern)
 - Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer
 - 3 EL frisch gehackte Petersilie, zum Servieren
- Für die karamellisierten Schalotten und Pilze:**
- 60 g Butter
 - 400 g kleine Schalotten
 - 400 g kleine Champignons
- Zum Eindicken der Beurre manié:**
- 45 g weiche Butter
 - 2 EL Weizenmehl

ZUBEREITUNG

- 1) 3 EL Öl im Bräter bei mittlerer Hitze aufwärmen. Den Speck hinzufügen und leicht braun anbraten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen (das Öl im Bräter lassen) und beiseitestellen. Das Fleisch portionsweise dazugeben und scharf anbraten. Den Speck und das gesamte Fleisch wieder in den Bräter geben und mit dem Wein ablöschen.
- 2) Knoblauch, Tomatenmark, Rinderbrühe, Karotten, Gewürzstrauß und 2 TL schwarzen Pfeffer hinzugeben. Die Zutaten auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald der Topfinhalt köchelt, die Temperatur reduzieren und zugedeckt 2 Stunden köcheln lassen.
- 3) Eine halbe Stunde, bevor das Rindfleisch fertig ist, die Schalotten karamellisieren. Dazu 30 g Butter in einer Pfanne bei niedriger Temperatur schmelzen. Die Schalotten hinzugeben und 10 – 15 Minuten goldbraun karamellisieren lassen. Dieser Vorgang erfordert Geduld, aber das langsame Karamellisieren erzeugt einen intensiveren Geschmack. Mit einem Schaumlöffel auf einen Teller geben.
- 4) Die übrigen 30 g Butter ebenfalls in der Pfanne schmelzen, die Pilze hinzugeben und schön braun anbraten.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 5) Wenn die 2 Stunden vorüber sind, den Deckel vorsichtig vom Bräter nehmen und den Gewürzstrauß herausnehmen.
- 6) Für die Beurre manié Butter und Mehl in einer Schüssel vermengen. In kleinen Mengen hinzufügen und jeweils unterrühren. Die karamellisierten Schalotten und Pilze dazugeben. 10 – 15 Minuten reduzieren und eindicken lassen.
- 7) Zum Schluss nochmal alles gut verrühren und abschmecken. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen. Zu diesem Gericht passt sehr gut Kartoffelpüree oder frisches Baguette.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset

www.lecreuset.com