

Boeuf Bourguignon

Die französische Küche gilt nicht umsonst als die Gourmetküche schlechthin.

Raffinierte Rezepte, feinste Aromen, beste Zutaten: Viele Hobbyköche haben aber auch eine gesunde Portion Respekt vor den französischen Klassikern.

Dabei sind etliche typische Gerichte in der traditionellen Hausmannskost verwurzelt und ganz einfach zuzubereiten. Eine dieser Spezialitäten ist das Schmorgericht Boeuf Bourguignon aus dem Burgund. Unser Boeuf-Bourguignon-Rezept versucht, sich möglichst nahe am Original aus Frankreich zu orientieren. Das Burgund ist stark landwirtschaftlich geprägt und vor allem bekannt für seinen Weinbau und die Rinderzucht.

Das spiegelt sich auch in diesem Gericht wider. Hauptzutat ist bestes Rindfleisch aus der Oberschale oder vom Filet – im Burgund wird vor allem das magere und zarte Rindfleisch von der Rasse Charolais verwendet –, das in einem kräftigen Rotwein gegart wird. Ob Sie das Fleisch im Topf schmoren oder das Boeuf Bourguignon im Backofen zubereiten, ist von Rezept zu Rezept verschieden. Wichtig ist vor allem, dass Sie einen guten Rotwein, am besten natürlich ebenfalls aus dem Burgund, verwenden. Alternativ funktioniert auch ein deutscher Burgunder oder ein Schwarzriesling. Ähnlich wie bei vielen französischen Rezepten ist der Wein tatsächlich geschmacksentscheidend. Der Alkohol verkocht zwar, aber der Geschmack bleibt im Essen.

Gesamtzeit: 165 min.

Portionen: 4



Zutaten:

- 1 kg Rindfleisch, aus der Oberschale
- 3 Schalotten
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 Möhren
- 300 g Steinpilze
- 4 EL Butterschmalz
- 150 g Speckwürfel
- 700 ml Burgunder, rot
- 6 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rinderfond
- 1 EL Honig
- 2 TL Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 2 Prise Pfeffer
- 1/2 Bund Petersilie

Anweisungen:

Rindfleisch unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten pellen und fein würfeln. Knoblauch pellen und fein hacken. Möhren schälen, die Enden abschneiden und in kleine Würfel schneiden.

Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden.

3 EL Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Speckwürfel hineingeben und kross anbraten.

Herausnehmen und das Rindfleisch scharf anbraten. Mit Rotwein ablöschen.

Knoblauch, Möhren, Lorbeerblatt und Nelke dazu geben. Tomatenmark einrühren. Mit Rinderfond auffüllen und aufkochen.

Hitze auf kleinste Stufe reduzieren, für 2 Stunden abgedeckt schmoren lassen.

Ca. 20 Minuten vor Ende der Schmorzeit die Schalotten in einer beschichteten Pfanne mit 1 EL Butterschmalz glasig schwitzen.

Honig einrühren, weitere 2-3 Minuten bei geringer Hitze karamellisieren lassen. Steinpilze dazu geben und mit anbraten.

Lorbeerblätter und Nelken aus dem Bräter entfernen.

Stärke mit etwas Burgunder in einer Schale glattrühren und zum Binden der Sauce hinzugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Boeuf Bourguignon mit frischer Petersilie garnieren und servieren. Dazu passen Spätzle oder Salzkartoffeln.