

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

BOEUF BOURGIGNON

Zutaten:

750 g Rinderschmorbraten
 100 g Speck
 5 Stk Zwiebeln
 2 Stk Lorbeerblätter
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Petersilie
 0,25 l Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
 1 El Tomatenmark
 0,5 l Burgunder Rotwein
 etwas Salz, Pfeffer
 4 Stk Knoblauchzehen
 200 g Champignons
 4 El Noilly Prat (franz. Wermut) (alternativ: Martini)
 4 Stk Karotten

ZUBEREITUNG:

Boeuf bourguignon ist ein Gericht aus dem französischen Burgund. Boeuf bourguignon besteht aus Rindfleisch (le boeuf) und Burgunderwein (le vin bourguignon).

1. Boeuf bourguignon vorbereiten

Das Fleisch in Würfel (ca. 4x4 cm) und den Speck in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden. Nun ein kleines Kräuterstrüsschen binden. Nehmen Sie 2 Lorbeerblätter, 1 Zweig Thymian und 1 Zweig Petersilie. Alle Kräuter mit etwas Küchengarn fest zusammenbinden. Jetzt nur noch die Brühe und das Tomatenmark bereitstellen und die Flasche Rotwein öffnen.

2. Boeuf bourguignon schmoren

Einen Schmortopf mit Öl auspinseln. Mit der Hälfte der Speckscheiben auslegen. Die Hälfte der Rinfleischwürfel zugebe, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun folgen die Zwiebeln. Restliches Fleisch und restlichen Speck nochmals schichten, würzen. Kräuterstrüsschen, Tomatenmark, geschälten Knoblauch zugeben, mit Wein, Brühe und Noilly Prat aufgiessen. Deckel drauf und 4-5 Stunden bei kleiner Hitze schmoren.

3. Boeuf bourguignon abschmecken

Inzwischen die Karotten schälen und die Champignons putzen. Alles in Scheiben schneiden. Die Möhren kommen ca. 1 Stunde, die Champignons 15 Minuten vor Ende der Garzeit in den Topf. Zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken.