



Beinscheiben nach Art Boeuf Bourguignon mit Knobi-Kartopü

Zutaten

- 2x große Rinderbeinscheiben
- 150g kleine Schalotten
- 200g Möhren
- 100g kleine Champignons
- 100g Mehl
- Butterschmalz
- 1x EL Tomatenmark
- 400ml Rotwein; Pinot Noir (Spätburgunder)(trocken)
- 400ml Rinderbrühe
- 100g Zwiebeln
- 150g durchwachsener Speck (am Stück)
- 1x Bouquet Garni oder im Gewürz-Ei je 1 kleiner Stiel Thymian, Petersilie, Rosmarin und ein Lorbeerblatt
- 2x Knoblauchzehen
- Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- Meersalz

Anweisungen

- Schalotten pellen. Zwiebeln pellen und würfeln. Möhren schälen, längs halbieren und schräg in Stücke schneiden. Champignons putzen. Beinscheiben mit Salz & Pfeffer würzen, im Mehl wenden & abklopfen.
- Butterschmalz im Dutch Oven erhitzen. Schalotten, Möhren und Champignons darin ca. 5 Minuten anbraten. Gemüse aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Noch etwas Butterschmalz in den Topf geben und erhitzen.
- Beinscheiben darin scharf anbraten und herausnehmen. Zwiebeln hineingeben und anbraten. Speck zugeben und mitbraten. Tomatenmark zugeben und kurz rösten. Knoblauch mit dem Messerücken zerdrücken und zugeben. Bouquet Garni und 1/3 vom Rotwein zugießen. Den Wein fast vollständig verkochen lassen, dann mit dem restlichen Rotwein und der Brühe aufgießen. Das Fleisch und den Speck wieder in den DO und den 10“ Dutch Oven mit 16 oben und 7 unten (Heat Beads) bestücken und ca. 2 Stunden schmoren lassen.
- Nach ca. einer Stunde, die reduzierte Sauce mit Wasser und Wein ersetzen und weiterschmoren lassen.
- Dann die Beinscheiben, Speck und das Bouquet Garni aus der Sauce nehmen. Die Sauce mit dem Zauberstab pürieren. Beinscheiben, Gemüse und Speck zurück in den Topf geben. Mit Salz & Pfeffer würzen und nochmals ca. ½ Stunde schmoren.

Zutaten & Anleitung „Knobi-Kartopü“:

- Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser bedecken.
- Eine Knoblauchzehe schälen, andrücken und mit einem Lorbeerblatt zu den Kartoffeln geben. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen; abgießen, abdämpfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
- Milch und Butter nach und nach bei milder Hitze unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zum Bœuf Bourguignon servieren.