



Boeuf Bourguignon

Boeuf Bourguignon ist ein Schmorgericht aus dem französischen Burgund. Diese Gegend ist bekannt für ihren Wein und auch die Rinderzucht. Das sind auch gleichzeitig die Hauptzutaten für das französische Fleischgericht, die ihm auch den Namen geben: Rindfleisch (Boeuf) und Burgunderwein (Vin Bourguignon).

Anleitungen

1. Zunächst wird das Fleisch pariert. Dafür wird der Shin Shank Cut pariert und in Würfel geschnitten. Das ist ein wenig Arbeit, die sich aber lohnt! Weiter geht es mit dem Gemüse. Die Champignons werden geputzt und halbiert. Die Möhren werden in Stücke geschnitten und die Schalotten werden abgezogen. Die Knoblauchzehen werden abgezogen und grob gehackt. Aus den frischen Kräutern und den Lorbeerblättern wird mit einem Stück Küchengarn ein Gewürzstrauß gebunden.

2. Nun ist es an der Zeit die Briketts für den Dutch Oven durchzglühen. Dafür werden 18 Kokoko Eggs in einem Anzündkamin durchgeglüht. Wenn die Kohlen durchgeglüht sind, werden 12 Stück unter den Dutch Oven gelegt und die restlichen 6 werden unter dem Deckel gelegt. Nun werden 3 EL Öl im Dutch Oven erhitzt und die Speckwürfel darin angebraten und anschließend portionsweise die Fleischwürfel. In der Zwischenzeit wird die Butter im Deckel erhitzt und die Schalotten werden darin mit etwas Zucker karamellisiert. Zum Schluss werden noch die Champignons zu den Schalotten gegeben und kurz mit angebraten.

3. Die Schalotten und Pilze werden aus dem Deckel genommen und beiseite gestellt. Nun wird der Knoblauch, die Möhren und das Tomatenmark in den Dutch Oven gegeben und kurz angeschwitzt. Das Fleisch und die Speckwürfel werden wieder hinzugegeben und das Ganze wird mit dem Wein abgelöscht und mit dem Rinderfond aufgegossen. Jetzt wird der Gewürzstrauß, sowie das Salz und der Pfeffer mit in den Topf gegeben und gut durchgerührt. Der Deckel wird mitsamt den 6 glühenden Briketts auf den Feuertopf gegeben und das Boeuf Bourguignon muss nun etwa 3 Stunden schmoren. Je nach Wind, Wetter und verwendetem Brennstoff, müssen ggf. Briketts nachgelegt werden. Nach drei Stunden werden die karamellisierten Schalotten und die Champignons dazu gegeben und das Boeuf Bourguignon wird noch weitere 30 Minuten geköchelt. Je nach Gusto kann die Sauce noch etwas angedickt werden. Dazu passt Reis, Nudeln, Kartoffeln oder einfach ein frisch gebackenes Baguette.

- 3,5 kg Shin Shank (alternativ 2,5 kg ausgelöstes Gulasch)
- 1 l Burgunder Rotwein
- 500 ml Rinderfond
- 500 g Champignons
- 300 g Speckwürfel
- 12 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Möhren
- 3 EL Kerrgold Butter
- 3 EL Jordan Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 1 EL Zucker
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL 9 Pfeffer Symphonie
- 1 TL Salz