



Boeuf Bourguignon

1,5 kg Falsches Filet (pariert und in grobe Stücke geschnitten)
 250 g Schalotten
 1 Stk. Gemüsezwiebel (in Würfel geschnitten)
 5 Stk. Möhren (in schräge Scheiben geschnitten) 400 g
 Champignons (in mundgerechte Stücke geschnitten)
 200 g Speck (in Scheiben geschnitten)
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Mehl
 etwas Zucker
 1 EL und 1 & 1/2 TL Tomatenmark
 750 ml Rotwein
 500 ml Rinderbrühe
 1 TL Rosmarin gehackt
 1 TL Thymian getrocknet
 3 Stk. Lorbeerblätter
 1 Stk. Knoblauchzehe gehackt

- 1 in einem Bräter 2 EL Öl stark erhitzen und Schalotten, Möhren und Champignons scharf anbraten, dann beiseite stellen
- 2 die Fleischstücke salzen und pfeffer, dann mehlieren
- 3 noch einmal 2 EL Öl in den Bräter geben und das Rindfleisch scharf anbraten, bis ein paar Röstaromen entstanden sind
- 4 nun die gewürfelte Zwiebel einrühren und mitbraten
- 5 den Speck hinzufügen und unterrühren, kurz mitbraten
- 6 jetzt das Tomatenmark einrühren und anrösten (es darf ruhig Bodensatz entstehen)
- 7 ca. 250 ml Rotwein angießen, vermengen und fast komplett einreduzieren lassen, dabei den Bratensatz vom Boden ablösen
- 8 die Kräuter und den Knoblauch hinzufügen, dann mit dem restlichen Rotwein und der Rinderbrühe auffüllen und mindestens 2,5 Stunde bei kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel schmoren lassen
- 9 nach den angegebenen Zeit die Fleischstücke herausholen, die Kräuterstiele entfernen und die Soße mit dem Pürierstab pürieren
- 10 die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken
- 11 das Fleisch und das Gemüse wieder einrühren und noch einmal 30 min. bei kleiner Hitze köcheln lassen