

# Bœuf bourguignon



1,2 kg Rindfleisch, gut marmoriertes  
300 g Schalotten  
250 g Speck (Räucherspeck), durchwachsen  
400 g Champignons, kleine, frische  
3 Möhren (in Scheiben geschnitten)  
4 EL Olivenöl  
1 Bouquet Garni  
2 Knoblauchzehen (gehackt)  
60 g Weizenmehl  
1 Liter Rotwein, trocken (vorzugsweise Burgunder, ein kräftiger Landwein aus Südfrankreich tut es auch)  
5 cl Cognac oder Marc de Bourgogne  
1 EL Tomatenmark  
2 Lorbeerblätter  
1 Bouquet Garni  
5 Körner Piment  
2 Stiel/e Petersilie  
1 Zweig/e Rosmarin  
1 Zweig/e Thymian  
5 Wacholderbeere(n)  
2 Nelken  
20 Körner Pfeffer  
3 große Zwiebeln  
30 g Butter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rindfleisch 5 cm große Stücke schneiden, in eine große Schüssel geben, eine in feine Scheiben geschnittene Zwiebel und gehackte Pfefferkörner zugeben, mit dem Wein, 2 EL Olivenöl und Marc de Bourgogne oder Cognac übergießen. Dazu gibt man die Petersilie, Thymian, Rosmarin und 1 Lorbeerblatt. Mit Klarsichtfolie abdecken, das Fleisch unter mehrmaligem Wenden mindestens 2 Std. marinieren lassen, besser über Nacht.

Ist das Fleisch durchgezogen, die Marinade durch ein Sieb filtern, beiseite stellen und das Fleisch trocken tupfen. Speck in einem Bräter ohne zusätzliches Öl goldbraun braten, zwei klein geschnittene Zwiebeln, Möhren und den Knoblauch zugeben, alles leicht bräunen lassen, aus dem Bräter nehmen. Salzen und Pfeffern.

Backofen auf 170°C vorheizen.

1 EL Olivenöl in den Bräter geben und das Fleisch scharf anbraten. Das Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Die gebratenen Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und den Speck wieder zugeben, alles mit Mehl bestäuben, alles gut durchmischen.

Marinadenflüssigkeit, Bouquet Garni, das restliche Lorbeerblatt, Nelken, Piment und Wacholder zugeben, alles einmal aufkochen lassen, den Deckel auflegen und im heißen Backofen für 2 – 3 Stunden bei 170°C schmoren lassen.

Wenn die Fleischstücke noch ihre Form haben, durch leichten Druck der Gabel jedoch leicht auseinander fallen, ist das Gericht fertig geschmort.

Die Champignons putzen und halbieren. Die Schalotten schälen evtl. halbieren (je nach Größe) und in der Butter anbraten. Zum Fleisch geben und 30-45 Minuten schmoren lassen.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen und das Bouquet Garni, und Lorbeer entfernen.

Vor dem Servieren noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.