

Boeuf en daube

Zutaten

Für 6 Personen	2 frische Petersilienzweige, plus einige mehr zum Garnieren
350 ml trockener Weißwein 2 EL	1 Lorbeerblatt
Weinbrand	Salz
1 EL Weißweinessig	750 g Rindfleisch von der Oberschale in 2 5 cm großen Würfeln
4 Schalotten, in Ringen	2 EL natives Olivenöl extra
4 Karotten, in Scheiben	800 g gehackte Tomaten aus der Dose
1 Knoblauchzehe, fein gehackt	250 g Champignons in Scheiben
6 schwarze Pfefferkörner 4	1 Streifen Orangenschale, dünn abgeschält
frische Thymianzweige 1	50 g Bayonne-Schinken, in Streifen
frischer Rosmarinzweig	1 schwarze Oliven

Anweisungen

Wein, Weinbrand, Essig, Schalotten, Karotten, Knoblauch, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Petersilie, Lorbeerblatt und etwas Salz in einer metalfreien Schüssel vermengen. Das Fleisch unterheben, bis es rundum von der Marinade überzogen ist. Dann mit Frischhaltefolie abdecken und 8 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Marinade beiseitestellen. 1 Esslöffel Öl in einem großen Dutch Oven erhitzen. Das Fleisch portionsweise zugeben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten unter Wenden braten, bis es rundum gebräunt ist. Die fertigen Portionen aus dem Dutch Oven nehmen und beiseitestellen, gegebenenfalls mehr Öl zufügen.

Das angebratene Fleisch in den Dutch Oven zurückgeben Tomaten Pilze und Orangenschale zufügen Die aufbewahrte Marinade durch ein Sieb in den Dutch Oven seihen. Alles aufkochen, dann abdecken und 2 Stunden schmoren

Den Dutch Oven von den Kohlen nehmen, Schinken und Oliven zufügen, und das Gericht erneut 30 Minuten im schmoren,

bis das Fleisch gar ist. Dann die Orangenschale entfernen den fertigen Eintopf mit Petersilie garnieren und sofort servieren.