

# Butterzartes Bœuf Bourguignon mit Kartoffelstampf und Gemüse



## Fleisch und Sauce:

1,5 - 2 kg Château Boeuf® Rindfleisch Schildstück / Schulterstück, in 250 g Stücke portinie  
250 g durchwachsener-geräucherter Speck, in ca. 1,5 cm dicke Stücke geschnitten  
300 g Zwiebeln, gewürfelt  
1 EL Tomatenmark  
1 Kräutersträußchen, Thymian, Rosmarin, Lorbeer  
500 ml Burgunder Rotwein  
800 ml Rinderfond  
Schüssel / Teller mit Mehl  
Öl zum Anbraten  
Salz und Pfeffer

## Gemüsebeilage:

450 g Möhren, halbiert und grob in mundgerechte Stücke geschnitten  
200 g kleine Champignons, größere halbieren  
300 g Perlzwiebeln  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer

## Gemüsebeilage:

Einen großen Schmortopf aufsetzen und bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. So viel Olivenöl hinein geben, bis der Topfboden bedeckt ist, die Perlzwiebel und Möhren hinein geben und 5 Minuten anbraten. Die Champignons hinzufügen, das Gemüse salzen und weiter anbraten, bis es Röststoffe angenommen hat, aber noch leicht bissfest ist. Herausnehmen und beiseite stellen.

## Fleisch und Sauce:

Das Fleisch rundum salzen und in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Den Bräter auf mittlere Hitze heiß werden lassen, etwas Rapsöl hinein geben und die Fleischstücke portionsweise von allen Seiten braun anbraten. Das Fleisch beiseite legen.

Die gewürfelten Zwiebeln im Bratfett zusammen mit etwas Olivenöl 5 Minuten anbraten, ohne das sie Farbe annehmen. Das Tomatenmark hinzufügen und die Zwiebeln weitere 5 Minuten anrösten, dann mit 250 ml Burgunder ablöschen. Den Wein einköcheln lassen, bis er fast verkocht ist.

Das Fleisch zurück in den Schmortopf geben, den Speck zufügen und den restlichen Wein sowie den Rinderfond angießen. Das Kräutersträußchen zufügen, die Sauce leicht salzen und pfeffern, die Flüssigkeit einmal aufkochen lassen und dann zugedeckt (einen kleinen Spalt offen lassen.) bei kleinster Hitze 2 Stunden köcheln lassen (nach 1 Stunde einmal umrühren).

Fällt das Fleisch nach 2 Stunden auf leichtestem Druck auseinander, ist es gar. Ansonsten weiter schmoren lassen. Sobald es gar ist, das Fleisch sowie den Speck vorsichtig herausheben und das Kräutersträußchen entfernen.

Die Sauce mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf noch etwas sämig einkochen lassen oder mit Speisestärke binden. Das Fleisch, den Speck und das Gemüse zurück in den Schmortopf geben (Gemüse oben auflegen) und einmal zugedeckt aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und vor dem Servieren noch 3-4 Minuten ziehen lassen.

Das Bœuf Bourguignon mit einem Stück vom Speck und mit Kartoffelbrei, Nudeln oder Salzkartoffeln servieren. Das Gemüse als Beilage zum Fleisch und Sauce servieren. Bei Bedarf mit etwas gehackter glatter Petersilie dekorieren.