

Butterzartes Bœuf Bourguignon mit Kartoffelstampf und Gemüse



Fleisch und Sauce:

- 1,5 - 2 kg Château Boeuf® Rindfleisch Schildstück / Schulterstück, in 250 g Stücke portioniert
- 250 g durchwachsender-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
- Olivensöl
- 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 dass 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 heraus heben 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.