



# BŒUF BOURGUIGNON



REZEPT GEEIGNET FÜR

[Bräter oval](#)

HAUPTZUTAT

Rindfleisch

ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

PORTIONEN

6-8

0 Bewertungen >

## ÜBERBLICK

Für dieses Gericht eignet sich der ovale Bräter 31 cm.

## ZUTATEN

- 3-4 EL Öl
- 280 g Räucherspeck
- 1,5 kg mageres Schmorfleisch, in große Stücke geschnitten
- 750 ml gehaltvoller Rotwein in Zimmertemperatur
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml heiße, kräftige Rinderbrühe
- 2 mittelgroße Karotten
- 1 Gewürzstrauß (aus frischer Petersilie, Rosmarin und 2 Lorbeerblättern)
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

- 3 EL frisch gehackte Petersilie, zum Servieren

#### **Für die karamellisierten Schalotten und Pilze:**

- 60 g Butter
- 400 g kleine Schalotten
- 400 g kleine Champignons

#### **Zum Eindicken der Beurre manié:**

- 45 g weiche Butter
- 2 EL Weizenmehl

## **ZUBEREITUNG**

1. 3 EL Öl im Bräter bei mittlerer Hitze aufwärmen. Den Speck hinzufügen und leicht braun anbraten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen (lassen Sie das Öl im Bräter) und beiseitestellen. Das Fleisch portionsweise dazugeben und scharf anbraten. Den Speck und das gesamte Fleisch wieder in den Bräter geben und mit dem Wein ablöschen.
2. Knoblauch, Tomatenmark, Rinderbrühe, Karotten, Gewürzstrauch und 2 TL schwarzen Pfeffer hinzugeben. Die Zutaten auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald der Topfinhalt köchelt, die Temperatur reduzieren und zugedeckt 2 Stunden köcheln lassen.
3. Eine halbe Stunde, bevor das Rindfleisch fertig ist, die Schalotten karamellisieren. Dazu 30 g Butter in einer Pfanne bei niedriger Temperatur schmelzen. Die Schalotten hinzugeben und 10 – 15 Minuten goldbraun karamellisieren lassen. Dieser Vorgang erfordert Geduld, aber das langsame Karamellisieren erzeugt einen intensiveren Geschmack. Mit einem Schaumlöffel auf einen Teller geben.
4. Die übrigen 30 g Butter ebenfalls in der Pfanne schmelzen, die Pilze hinzugeben und schön braun anbraten.
5. Wenn die 2 Stunden vorüber sind, den Deckel vorsichtig vom Bräter nehmen und den Gewürzstrauch herausnehmen.
6. Für die Beurre manié Butter und Mehl in einer Schüssel vermengen. In kleinen Mengen hinzufügen und jeweils unterrühren. Die karamellisierten Schalotten und Pilze dazugeben. 10 – 15 Minuten reduzieren und eindicken lassen.
7. Zum Schluss nochmal alles gut verrühren und abschmecken. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen. Zu diesem Gericht passt sehr gut Kartoffelpüree oder frisches Baguette.





Feedback