Daube de boeuf

Zu den beliebtesten französischen Schmorgerichten gehört das Daube de boeuf. Das Rezept für dieses Rinderragout ist etwas aufwändiger, aber es lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 15,8 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

1 kg	Rindfleisch
5 EL	Öl
1 Stk.	Zwiebel
60 g	Speck
1 EL	Mehl
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stk.	Nelke
1 EL	Kräuter (der Provence)
1 Dose	Tomaten (geschälte)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Honig

Für die Marinade

2 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Orange
0.5 Bündel	Thymian
1 EL	Wacholderbeeren

0.5 l	Rotwein

Zubereitung

1. Für Daube de boeuf am Vortag Zwiebeln, Knoblauch und Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. Orange gründlich mit heißem Wasser abwaschen, schälen und auspressen. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Aus Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Orangenschale und -saft, Thymian, Wacholderbeeren und Rotwein eine Marinade rühren. Fleisch mit der Marinade vermengen und mehrere Stunden (über Nacht) durchziehen lassen.

3. Am nächsten Tag Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Speck in Streifen schneiden. Fleisch aus der Marinade nehmen und mit etwas Küchenpapier abtupfen.

4. In einer tiefen Pfanne etwas mehr als die Hälfte des Öls erhitzen und das Fleisch darin rundherum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

5. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebel und Speck darin glasig dünsten. Mehl darüber streuen und anschwitzen. Marinade durch ein Sieb abseihen und in die Pfanne gießen.

6. Kräftig umrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Fleisch wieder in die Pfanne geben und zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren lassen. Geschälte Tomaten klein schneiden und mit Lorbeerblatt und Nelke abschmecken.

7. Mit Kräutern der Provence würzen und unter mehrmaligem Rühren weitere 2 Stunden schmoren lassen. Danach Nelke und Lorbeerblatt herausnehmen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Anrichten und servieren.

Tipp

Zum Daube de boeuf schmeckt Baguette oder Polenta.