Leichtes Boeuf Bourguignon mit Champignons

Internationale Klassiker müssen nicht schwierig zu kochen sein! Mit dem richtigen Rezept ist ein leichtes Boeuf Bourguignon mit Champignons auch für Anfänger kein Problem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 2,8 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Foto: Isabelle Hurbain-Palatin

Zutaten

1.5 kg	Rindfleisch
5 Stk.	Zwiebel
6 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Mehl
250 ml	Wasser
700 ml	Rotwein
4 Zweige	Thymian
4 Stk.	Lorbeerblätter
400 g	Champignons
300 g	Perlzwiebeln
0.5 Bündel	Petersilie

Zubereitung

1. Für ein leichtes Boeuf Bourguignon mit Champignons zunächst das Fleisch gründlich abspülen, trocken tupfen und in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken.

2. 2/3 des Öls in einem großen Topf erhitzen und die Fleischwürfel darin portionsweise

rundherum scharf anbraten. Herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen, den Fleischsaft dabei auffangen.

3. Knoblauch schälen und die ganzen Zehen zusammen mit den Zwiebeln in das Bratfett geben. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten lang andünsten, dabei immer wieder umrühren.

4. Das Fleisch wieder hinzufügen, salzen und pfeffern. Mit Mehl bestäuben und erneut braten. Mit Rotwein ablöschen und mit dem Wasser und dem aufgefangenen Fleischsaft auffüllen.

5. Lorbeerblätter hinzufügen. Thymian waschen, trocken tupfen und ebenfalls dazugeben. Alles einmal aufkochen lassen. Mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme ca. 135 Minuten schmoren lassen.

6. In der Zwischenzeit die Champignons gründlich putzen und - je nach Größe - halbieren oder vierteln. Etwas Wasser in einem Topf erhitzen und die Perlzwiebeln darin ca. 5 Minuten kochen, dann eiskalt abschrecken und schälen.

7. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelchen und Champignons darin ca. 3-4 Minuten anbraten. Zwiebel-Champignon-Mischung zu dem Fleisch geben und ohne Deckel noch einmal 30 Minuten schmoren lassen.

8. Währenddessen die Petersilie waschen, trocken schwenken und fein hacken. Das Fleisch nochmals abschmecken und falls nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Ein leichtes Boeuf Bourguignon mit Champignons schmeckt besonders gut mit Petersilienkartoffeln.