Boeuf Bourguignon

Zu den bekanntesten Gerichten der französischen Küche gehört das Boeuf Bourguignon. Das Rezept wurde nach den beiden Hauptzutaten, Rindfleisch und Rotwein (Burgunder) benannt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 2,2 h

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

250 g	Schweinefleisch
4 EL	Butter
2 kg	Rindfleisch
1 Prise	Salz
10 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Karotten
4 Stk.	Knoblauchzehe
30 g	Steinpilze
2 EL	Tomatenmark
100 ml	Weinbrand
250 ml	Rotwein
250 ml	Rinderbrühe
100 g	Petersilie
2 Stk.	Lorbeerblätter
2 TL	Thymian
4 Stk.	Nelken
20 Stk.	Perlzwiebeln

500 g	Champignons
3 EL	Mehl
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Für Boeuf Bourguignon die getrockneten Steinpilze mit heißem Wasser übergießen und ca. 30 Minuten einweichen lassen. In der Zwischenzeit das Schweine- und Rindfleisch in 1-2 cm große Stücke schneiden.

2. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Karotten schälen und die Hälfte sehr klein würfeln, die andere Hälfte in 1 cm große Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocken schwenken und fein hacken. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

3. Die Steinpilze aus dem Wasser heben und grob hacken. Das Einweichwasser durch ein Küchentuch oder ein sehr feines Sieb abseihen und beiseitestellen. Den Boden einer großen Pfanne mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen.

4. Schweinefleisch unter gelegentlichem Rühren so lange in dem Wasser kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann das Fleisch noch kurz weiter garen lassen, um das Fett auszulassen.

5. Etwa 1/4 der Butter zu dem Schweinefleisch geben und dieses darin goldbraun und knusprig braten. Fleisch aus dem Topf nehmen, salzen und in einen großen Schmortopf legen. Das Rindfleisch im Bratensatz rundherum scharf anbraten und dann zu dem Schweinefleisch geben.

6. Schalotten, gehackte Karotte und Steinpilze in den Bratensatz geben und darin 2-3 Minuten anschwitzen. Knoblauch und Tomatenmark hinzufügen und unter häufigem Rühren weitere 2-3 Minuten dünsten.

7. Mit Weinbrand ablöschen und etwa um die Hälfte einreduzieren lassen. Mit dem Einweichwasser der Pilze auffüllen und die gesamte Flüssigkeit mitsamt dem vom Boden gelösten Bratensatz in den Schmortopf gießen.

8. Den Rotwein und die Rinderbrühe ebenfalls zu dem Fleisch gießen, so dass das Rindfleisch fast komplett mit Flüssigkeit bedeckt ist. Lorbeerblätter, Gewürznelken, Thymian und Petersilie dazugeben. Zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen. Die Karottenstücke hinzufügen und 1 weitere Stunde schmoren lassen, bis das Fleisch schön zart ist.

9. In der Zwischenzeit die Perlzwiebeln (mit Haut) in einem kleinen Topf mit Wasser 4-5 Minuten lang kochen lassen. Abgießen, abtropfen lassen und dann in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Die Enden der Zwiebeln auf beiden Seiten abschneiden und die Außenhaut abziehen.

10. Das Fleisch und die Karotten aus dem Schmortopf in eine Schüssel füllen. Den Rest durch

ein feines Sieb in einen Topf abseihen und als Sauce aufkochen lassen. Temperatur reduzieren und einkochen lassen.

11. Währenddessen eine Pfanne erhitzen und die Champignons darin unter ständigem Rühren rundherum anrösten, bis die Flüssigkeit austritt. Dann die Perlzwiebeln und die restliche Butter hinzufügen und salzen. Wenn die Zwiebeln beginnen braun zu werden, vom Herd nehmen.

12. Um die Sauce zu binden, Mehl mit etwas Butter verrühren und langsam in die Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit dem Fleisch, den Pilzen und Zwiebeln anrichten und servieren.

Tipp

Zum Boeuf Bourguignon werden traditionell Bandnudeln oder Kartoffeln serviert.