Boeuf Bourguignon/Boeuf à la Bourguignonne

Kategorien:	Fleischgerichte, Leserrezepte, Ofengerichte, Ragouts, Rindfleisch, Schmorgerichte, Soßen, Suppen/Eintöpfe
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1,5 kg Rindfleisch, (nicht zu mager)
2 EL Mehl
1 - 2 Flaschen Rotwein, kräftiger Burgunder
½ TL Salz und Pfeffer
1 Bund Kräuter, Bouquet Garni oder ein Säckchen mit Kräuter der Provence
250 g Dörrfleisch, durchwachsener, geräucherter Speck
300 g Schalotten oder kleine Frühlingszwiebelchen
1 Zehe Knoblauch
300 g Karotten
300 g Champignons
2 Nelken
1 Lorbeerblatt

Zubereitung

Fleisch in große Würfel schneiden und im heißen Öl rundherum kräftig anbraten.
Am besten in einem gusseisernen Bräter, portionsweise. Das braucht etwas Zeit, ist aber wichtig!!
Danach das Fleisch mit dem Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze angehen lassen.
Jetzt nach und nach mit dem Wein ablöschen, immer wieder etwas einkochen lassen bis das Mehl sich schön aufgelöst hat.
Das Ganze salzen und pfeffern, sowie die Kräuter, das Lorbeerblatt und die Nelken dazu.
Etwa 2 - 4 h auf kleiner Flamme abgedeckt, oder im Ofen bei derselben Kochzeit auf 160° Umluft köcheln lassen.

Zwischenzeitlich die Schalotten schälen, ganz lassen.
Speck in nicht zu kleine Stücke schneiden, mit den Schalotten anbraten.
Knoblauchzehe in Scheibchen geschnitten dazugeben, nicht mehr bräunen.
Jetzt die Karotten in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Champignons zu der Zwiebel-Speckmischung.
Das Ganze ungefähr 20 Min. dünsten.
Danach das Gemüse zum fertig gekochten Fleisch geben, und zusammen nochmals 10 Min. köcheln lassen. Kräutersäckchen bzw. Bund entfernen.
Normalerweise passt die Konsistenz der Soße, falls sie aber zu dünn ist, mit etwas Mehlbutter nachhelfen.
Als Beilage gibt es wahlweise Nudeln, Salzkartoffeln oder Spätzle.

Tip: Wirklich wichtig ist ein guter, kräftiger Rotwein, aber es muss kein Burgunder sein, ein kräftiger Landwein aus Südfrankreich tut es auch.

Boeuf nach Julia Child's Rezept (aus "Mastering the Art of French Cooking")