

Boeuf Bourguignon (France)

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 ½ kg Rindfleisch
(nicht zu mager)
- 2 Esslöffel Mehl
- 2 Flaschen Rotwein
(kräftiger Burgunder)
- ½ TL Salz und Pfeffer
- 1 Bund mit Kräutern der Provence
- 250 g Dörrfleisch
(durchwachsener geräucherter Speck)
- 300 g Schalotten
- 1-2 Zehe Knoblauch
- 300 g Möhren
- 300 g kleine Champignons



Zubereitung:

Das Fleisch in große Würfel schneiden und im heißen Öl rundherum kräftig anbraten. Am besten in einem gusseisernen Bräter, aber nicht alles auf einmal, sondern portionsweise. Das braucht etwas Zeit, ist aber wichtig! Danach das Fleisch mit 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. Salzen und pfeffern und die Kräuter dazugeben. Dann ca. 1,5 - 2 Std. auf kleiner Flamme abgedeckt köcheln lassen.

Zwischenzeitlich die Schalotten schälen, aber ganz lassen. Den Speck in nicht zu kleine Stücke schneiden und mit den ganzen Schalotten anbraten. Knoblauch in Scheibchen geschnitten dazugeben, nicht mehr bräunen. Die Möhren in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Champignons zu der Zwiebel-Speck-Mischung zugeben und alles ca. 20 Min. dünsten.

Nach die 2 Komponenten (Fleisch & Gemüse) zusammen fügen und noch ca. 10 Min. köcheln lassen. Kräutersäckchen bzw. Bouquet garni entfernen. In der Regel passt die Konsistenz der Soße; falls sie zu dünn ist, mit etwas Mehlbutter binden.

Als Beilage gibt es eine Zahlreiche Auswahl wie zum Beispiel: Nudeln, Spätzle, Salzkartoffeln oder Kartoffelstampf u.v.m!

Anmerkungen:

Ich koch das jetzt seit über 25 Jahren so und meine Freunde und Familie fanden es

immer lecker. Wirklich wichtig ist ein guter, kräftiger Rotwein. Es muss kein Burgunder sein, ein kräftiger Landwein aus Südfrankreich tut es auch, ist je nach Geschmack sogar besser!

Falls was übrig bleibt:

Am nächsten Tag aufgewärmt schmeckt es nochmal so gut!

