

Boeuf Bourguignon

Für 4 Personen

1,5 kg Rindfleisch	Meersalz, Pfeffer	300 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 Möhren	150 g durchwachsener Speck
4 EL Olivenöl	2 TL Mehl	1 EL Tomatenmark
Zucker	600 ml roter Burgunder	200 ml Rinderfond
2 Zweige Thymian	2 Lorbeerblätter	1 Bund Petersilie
300 g kleine Champignons	150 g Schalotten	

Rindfleisch abspülen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Das Fleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Möhren waschen, putzen, in Würfel schneiden. Speck ebenfalls fein würfeln. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch portionsweise anbraten. Fleisch herausnehmen. Die Hälfte der Speckwürfel im Bratfett anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und alles c. 5 Minuten schmoren. Fleisch zufügen, mit Mehl bestäuben. Tomatenmark und etwas Zucker unterrühren und alles kurz schmoren. Rotwein, Fond, Thymian, Lorbeer und 2 Stiele Petersilie zugeben, kurz aufkochen lassen. Zugedeckt, bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren. Champignons putzen, Schalotten schälen. Übrigen Speck in einer Pfanne braten. Schalotten und Pilze zufügen und ca. 4 Minuten schmoren, beiseite stellen. Das Fleisch und die Kräuter mit einer Gabel aus dem Topf nehmen. Die Sauce pürieren und abschmecken. Fleisch und Pilz-Schalotten-Mischung zugeben, weitere ca. 10 Minuten schmoren. Abschmecken und servieren. Dazu passen Nudeln oder frisches Baguette.

Vincent Klink 20. Dezember 2012