

# Boeuf Bourguignon

## Für 4 Personen

800 g Rindfleisch (Schulter)	Salz	5 EL Öl
2 Gemüsezwiebeln	400 g Möhren	150 g Speck
Tomatenmark	Rosmarin	Thymian
2 Lorbeerblätter	500 ml Rotwein	500 ml Rinderbrühe
2 EL Butter	200 g Champignons	8 Schalotten
Zucker	Pfeffer	

Fleisch in etwa mundgerechte Würfel schneiden, trocken tupfen und leicht salzen.

In einem großen Schmortopf 3 EL Öl erhitzen. Das Fleisch darin in kleinen Portionen rundherum goldbraun anbraten.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

Möhren putzen, schälen und etwa 200 g davon in Scheiben schneiden.

75 g Speck würfeln.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen.

Zwiebel, Möhrenscheiben und Speck im Bratfett unter Wenden anbraten.

Tomatenmark zugeben und unter Rühren mit anrösten.

Thymian, Rosmarin und Lorbeer waschen, trocken schütteln und zugeben.

Dann Rotwein und Brühe angießen. Das Fleisch wieder zugeben und alles sacht aufkochen lassen.

Das Fleisch ca. 2 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Zwischendurch öfter umrühren und, falls nötig, noch etwas Flüssigkeit zugeben.

Etwa 15 Minuten vor dem Servieren restliche Möhren fein schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen, die Möhren darin zugedeckt bei schwacher Hitze weich dünsten.

Champignons putzen, eventuell anhängenden Sand abreiben. Champignons halbieren.

Restlichen Speck in grobe Streifen schneiden. Schalotten abziehen, halbieren oder vierteln.

Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck darin abraten. Pilze und Schalotten zugeben und mitbraten.

Den Zucker überstreuen und sacht hell karamellisieren. Speck-Mischung mit Salz und Pfeffer würzen. Dann Möhren zugeben.

Fleisch aus dem Schmorsud stechen, warm halten.

Die Sauce durch ein Sieb passieren. Sofern gewünscht, Speisestärke mit in etwas kaltem Wasser anrühren und die Soße damit Stärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch wieder in die Sauce geben und erwärmen.

Boeuf Bourguignon auf vorgewärmten Tellern verteilen. Die Speckmischung darauf geben. Dazu nach Belieben Pellkartoffeln oder Kartoffelpüree servieren.

Jacqueline Amirfallah am 22. Dezember 2021