

# Boeuf bouguignon mit Maronen-Knöpfele und Staudensellerie

## Für vier Portionen:

1,5 kg Rindfleisch	500 ml trockener Rotwein	75 ml Weinbrand
3-4 Zweige Thymian	3-4 Zweige Rosmarin	2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer	1 Bund Suppengemüse
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	50 g Butterschmalz
500 ml Rinderfond	200 g Maronen	200 g Mehl
3 Eier	150 ml Mineralwasser	Salz, Muskatnuss
40 g Butter	2 TL angerührte Speisestärke	4 Stangen Staudensellerie
2 EL Walnussöl	2 EL weißer Balsamessig	

Das Rindfleisch abbrausen, trocken tupfen und in circa fünf Zentimeter große Würfel schneiden. Das Fleisch in eine große Schüssel geben, mit Rotwein und Weinbrand begießen, Kräuter und Wacholder hinzufügen und zugedeckt etwa sechs Stunden im Kühlschrank marinieren.

Suppengemüse putzen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und vierteln. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen.

Einen Bräter erhitzen, Butterschmalz zugeben und das Fleisch darin kräftig anrösten.

Gemüse zugeben, ebenfalls anrösten, bis sich ein dunkler Bratensatz am Topfboden bildet. Die Marinade und den Rinderfond dazu gießen, Kräuter, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und einmal aufkochen lassen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Fleisch abgedeckt im Backofen etwa eineinhalb bis zwei Stunden garen. Dabei gelegentlich umrühren.

Maronen in einer Küchenmaschine fein hacken. Maronen und Mehl in einer Schüssel mischen. Eier mit Mineralwasser verquirlen und zum Maronemehl geben. Mit Salz und Muskat würzen und kräftig schlagen. Sobald der Teig Blasen wirft, ist er fertig. Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Maronenteig durch ein Knöpflesieb ins kochende Wasser streichen. Eine Minute kochen lassen, mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Die fertigen Maronenknöpfele in einer Pfanne in der heißen Butter schwenken.

Das Fleisch aus der Soße nehmen, diese durch ein feines Sieb streichen und um etwa ein Drittel einkochen lassen. Die Sauce mit der angerührten Stärke binden und nochmals kräftig abschmecken. Das weich geschmorte Fleisch zurück in die Soße geben.

Den Staudensellerie waschen, die Fäden ziehen und die Stangen längs mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Die Staudenselleriestreifen mit Salz, Pfeffer, Walnussöl und Balsamico würzig abschmecken.

Zum Anrichten das Fleisch mit der Sauce auf Tellern verteilen, die Knöpfele daneben legen. Den marinierten Sellerie auf dem Fleisch anrichten.

Johann Lafer am 18. März 2017