

Boeuf Bourguignon

Für 4 Personen

300 g kleine Schalotten	200 g Zwiebeln	250 g durchw. Speck, am Stück
450 g Bundmöhren	200 g kleine Champignons	1,5 kg Rindfleisch aus der Schulter
100 g Mehl	5 El Öl	1 Tl Tomatenmark
750 ml Rotwein	400 ml Rinderbrühe	1 Bouquet Garni
Pfeffer	1 Bund Petersilie	1 Knoblauchzehe
2 El frischer Meerrettich	1 El kalte Butter	

Schalotten pellen. Zwiebeln würfeln. Möhren schälen, längs halbieren und schräg in Stücke schneiden. Champignons putzen. Rindfleisch in 300-400 g große Stücke schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und abklopfen. 2 El Öl in einem Bräter oder großen Topf erhitzen. Schalotten, Möhren und Champignons darin 5 Min. anbraten. Gemüse aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Restliches Öl in den Bräter geben und erhitzen.

Fleisch darin rundherum scharf anbraten und herausnehmen. Zwiebeln hinein geben und anbraten. Speck zugeben und mitbraten. Tomatenmark zugeben und kurz rösten. Bouquet Garni zugeben und 1/3 des Rotweins zugießen. Den Wein fast vollständig verkochen lassen, dann mit dem restlichen Rotwein aufgießen. Fleisch und Brühe zugeben, aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 2:30 Std. schmoren.

30 Min. vor Ende der Garzeit Fleisch, Speck und Bouquet garni aus der Soße nehmen. Soße mit dem Schneidstab pürieren. Fleisch, Gemüse und Speck zurück in den Bräter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu Ende schmoren. Petersilienblätter und Knoblauch sehr fein hacken. Mit dem Meerrettich mischen. Kurz vorm Servieren die Butter in die Soße rühren, um diese zu binden. Das Fleisch mit Soße und Kräutermischung servieren.

Tim Mälzer am 07. 08. 2010