Bœuf bourguignon traditionnel

Dieses Rezept einer Hausfrau aus Dijon ist einfach ein Gaumenschmaus: Zartestes Fleisch in einer fulminanten aromatischen und überaus köstlichen Sauce. – Fantastique!

ZUTATEN:

BŒUF:

1,5 kg	Tafelspitz (am besten vom Charolais-Rind)
250 ml	guter kräftiger Rinderjus (oder 600 ml Rinderfond reduzieren)
750 ml	Pinot noir (z.B. ein Chateau Philippe le Hardi aus dem Burgund)
2 EL	Olivenöl
50 ml	Marc de Bourgogne (z.B. von Gabriel Boudier aus Dijon)
2	Knoblauchzehen (sehr fein gehackt)
1	große Zwiebel (in kleine Würfel geschnitten)
3	Schalotten (in kleine Würfel geschnitten)
1	Bouquet garni (3 Zweige Thymian, 4 Zweige Petersilie, 1 Lorbeerblatt, 1 Streifen Zitronenschale)
100 g	Butterschmalz
1 EL	Mehl
1 EL	Tomatenmark
1 – 2 TL	Moutarde Chablis et Morilles
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

weiter nächste Seite

1 MARINIEREN: Das Rindfleisch in 4 – 5 cm große Würfel schneiden und in eine verschließbare Schüssel legen. Aus Petersilie, Thymian, Zitronenschale und Lorbeer ein Bouquet garni binden. Das Rindfleisch mit 2 Esslöffel Olivenöl beträufeln und gut mischen. – Die gehackten Zwiebel und Schalotten sowie das Bouquet garni zum Fleisch geben und mit dem Rotwein und den Marc de Bourgogne übergießen. Alles gut mischen und für 18 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren. - Während der Marinierzeit mehrmals die Fleischstücke wenden.

2 SCHMOREN: Das Rindfleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und auf Küchenkrepp trocken tupfen. Zimmertemperatur annehmen lassen. – Backofen auf 120° C verheizen. - In einem gut verschließbaren Bräter 75 Gramm Butterschmalz auslassen und die Rindfleischwürfel bei starker Hitze von allen Seiten für 3 – 4 Minuten rundum anbraten. Das Rindfleisch sollte von jeder Seite sehr gut angeröstet sein. Am besten portionsweise braten, damit kaum Fleischsaft austritt. - Für das weitere Garen ist das aufmerksame Anbraten sehr wichtig, damit die Würfel beim Schmoren nicht auseinander fallen.

3 Parallel dazu aus der Marinade das Bouquet garni entnehmen. - In einer Kasserolle 25 Gramm Butterschmalz auslassen und den Knoblauch anschwitzen. Mit der Marinade samt Zwiebel und Schalottenwürfel ablöschen, aufkochen lassen und 2 Minuten bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. - Vorsicht, es bildet sich Schaum, und das Ganze nicht überkocht!

4 Die gut angebratenen Fleischwürfel (portioniertes Fleisch gegebenenfalls wieder zurück in den Bräter geben) mit einem Esslöffel Mehl bestäuben und das Fleisch wenden. Einen Esslöffel ¼ Tomatenmark zufügen und ganz kurz anrösten. Das Fleisch mit ¼ der Marinade ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Restliche Marinade und den Rinderjus angießen und für 2 – 3 Minuten offen leicht kochen lassen. - Das Bouquet garni wieder einlegen, den Bräter verschließen und auf die untere Schiene des vorgeheizten Backofens stellen. - 2 ½ Stunden verschlossen sanft im Backofen schmoren.

weiter nächste Seite

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.

Garnitur:

24 - 30	französische Perlzwiebeln
300 g	kleine weise Champignons de Paris
25 g	Butter
200 g	gesalzener und geräucherter Bauchspeck
1/2	Zitrone (Saft)
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DES WEITEREN

½ Bund	Petersilie, grob gehackt

5 GARNITUR: Während der oben angeführten Schmorzeit jetzt in Ruhe die »Garnitur« vorbereiten: Dazu die Perlzwiebeln schälen. Dies geht am besten, wenn die Zwiebelchen vorab in reichlich kochendem Wasser 20 Sekunden blanchiert werden. – Danach die Schwarte vom Bauchspeck abschneiden. Den Speck in Streifen schneiden und in einer größeren Pfanne etwa 5 Minuten offen golden ausbraten. - Die Perlzwiebeln zufügen und unter schwenken bei mittlerer Hitze 10 Minuten »blondieren« aber nicht braun braten. – Zwiebelchen und Speckstreifen heraus heben und in eine bereitgestellte Schüssel füllen.

6 Die kleinen weißen Champignons putzen, halbieren oder ganz lassen. (Größere in Scheiben schneiden). Champignons mit Zitronensaft beträufeln, damit sie ihre schöne weiße Farbe behalten. Die Champignons in die gleiche Pfanne mit 25 Gramm Butter geben und 5 Minuten anschwitzen. - Dabei gelegentlich umrühren.

8 7 FERTIG STELLEN: Nach der Garzeit den Bräter aus dem Backofen nehmen, dass wunderbar zarte Fleisch heraus heben, in eine Schüssel geben und warm halten. - Perlzwiebeln mit dem Speck sowie die leicht geschmorten Champignons in die Sauce geben und offen noch sanft eine 20 – 30 Minuten einköcheln lassen, so das die köstliche Sauce etwas reduziert und eine feine Konsistenz bekommt. - Das Bouquet garni herausnehmen.

9 Das Boeuf letztlich noch 5 Minuten zur Sauce geben und erwärmen, nach Gusto alles mit 1 – 2 gehäuften Teelöffel Moutarde Chablis et Morilles sehr pikant, evtl. noch mit etwas Salz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer abschmecken.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.