

In Rotwein geschmortes Rindfleisch Boeuf Bourguignon



Zutaten für 6 Personen:

1,5 kg Rindfleisch (aus der Hüfte oder Oberschale)
1 Petersilien-Wurzel o. Sellerie
1 Bund glatte Petersilie
1 Zweiglein Thymian
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Mehl
4 EL neutrales Öl
3 Knoblauchzehen
1 Flasche kräftiger Rotwein (Burgunder)
2 Lorbeerblätter
400 g Schalotten
3 Möhren
400 g Champignons
1/2 Zitrone
150 g durchwachsener Speck
70 g Tomatenmark
150 ml Rinderbrühe

1. Die Petersilienwurzel schälen und mit der gewaschenen Petersilie und dem Thymian zu einem Kräutersträußchen binden.
2. Das Rindfleisch sauber parieren, in große Würfel schneiden. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben und 3 EL heißem Öl in einer großen Pfanne rundherum braun anbraten.
3. 1 EL Öl in einen großen Schmortopf geben und das Fleisch in diesen Topf umfüllen. Den fein gehackten Knoblauch zufügen und etwas Farbe annehmen lassen. Mit dem Rotwein aufgießen, den Kräutersträuß und die Lorbeerblätter zugeben und 90 Minuten bei milder Hitze schmoren.

4. Inzwischen die Schalotten abziehen und grob würfeln.
5. Möhren putzen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.
6. Champignons schälen, vierteln und mit etwas Zitronensaft säuern.
7. Speck in Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne ausbraten. Die Schalotten und die Möhren zugeben und andünsten. Das Tomatenmark unterrühren und etwas mitbraten. Mit 1 Tasse Rinderbrühe ablöschen und in der geschlossenen Pfanne 15 Minuten dünsten.
8. Zusammen mit den Champignons zum Fleisch geben und alles nochmals

10-20 Minuten schmoren lassen. Lorbeerblätter und Kräutersträuß entfernen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Zubereitungsvarianten:
Rindfleisch in dünne, lange Streifen schneiden. Im Topf portionsweise anbraten. Herausnehmen und in Alufolie ruhen lassen. Speck und Gemüse (außer den Champignons) im selben Topf anbraten. Später mit Cognac und Sahne abschmecken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 140 min, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, französisch

Rezept: Maya, Foto: Walter Stand 09.01.2023