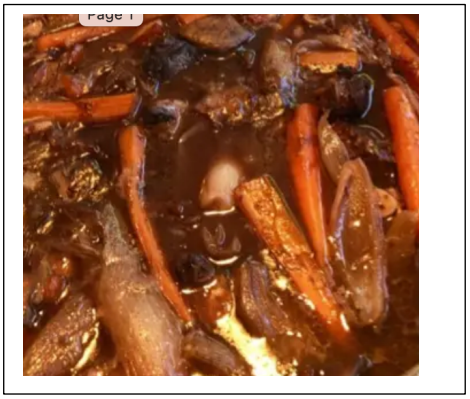


Bœuf Bourguignon



Rezept und Foto von Tatta nach Rezept von Bocuse

Zutaten für 4 Personen

2,4 kg Rindfleisch (Mittelteil vom Bug, also nicht zu mager)
4 El Mehl
2 Flaschen Rotwein, kräftiger Burgunder oder den, den man gerne trinkt 1 Tl Salz/Pfeffer
1 Bund Bouquet garni
350 gr durchwachsener Speck
400 gr Schalotten
1/2 Knolle Knoblauch
400 gr Möhren
400 gr kleine weisse Champions
Crême Fraîche nach Geschmack zum Servieren

Zutaten nach Paul Bocuse:
wie oben, plus:
einen Kalbsfuss
statt 2 Flaschen Wein nur eine dafür 1 Liter Kalbsfleischbrühe und 250 ml Cognac
Butter, ca. 100 g für eine Mehlschwitze
keine Möhren und Schalotten, dafür 30 kleine "Zwiebelchen"
Petersilienstengel



Zubereiten

Das Fleisch anbraten:

- Das Fleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden und im heißen Öl rundherum scharf portioniert anbraten, am besten im gusseisernen Bräter.
- Danach das Fleisch mit Mehl bestäuben und langsam angehen lassen.
- Nach und nach mit dem Rotwein ablöschen, dabei immer den Wein einkochen lassen.
- Salz/Pfeffer und Kräuter dazugeben und ca 2-3 Stunden auf kleiner Flamme mit Deckel köcheln lassen.

In der Zwischenzeit:

- Schalotten schälen und ganz lassen
- Speck in nicht zu kleine Stücke schneiden und mit den Schalotten anbraten.
- Knoblauch in Scheiben geschnitten dazugeben
- Möhren mundgerecht schneiden und mit den Champignons
- (ganz bzw. 1/2 geschnitten) zu der Zwiebel-Speckmischung geben und 20 Minuten in der Pfanne dünsten.

Kurz vor dem Ende:

- Die Speck-Zwiebelmischung nach 2 Stunden zum Fleisch geben und weitere 10-15 Minuten offen köcheln lassen
- Bouquet garni herausnehmen.

Am besten schmeckt das Boeuf wenn es eine Nacht durchziehen durfte!



Wer möchte, gibt einen Klecks Creme Frâiche auf sein Boeuf.

Als Beilage selbstgemachtes Kartoffelpüree oder breite Nudeln. Denkbar ist auch, das Boeuf einfach mit frischem Baguette zu geniessen. Die Sauce lässt sich wunderbar tunken!

Paul Bocuse

- mariniert das mit Thymian und Pfeffer eingeriebene Fleisch für mindestens 3 Stunden in Burgunderwein mit Cognac vor dem Anbraten. (Wichtig: gut abtrocknen vor dem Braten.)
- erstellt eine Mehlschwitze für die Sauce. Dafür gibt er ca. 100 g Butter in den Schmortopf und rührt das Mehl dazu und lässt dieses bräunen. Abgelöscht wird mit der Marinade und der Fleischbrühe. Das Fleisch wird dann in die ganz leicht gebundene Sauce gelegt (gerade bedeckt) und darf für mindestens 4 Stunden darin im Ofen schmoren. Dazu kommt das Bouquet Garni, der Kalbfuss und die Speckschwarte.
- Nach den 4 Stunden wird die Schwarte und der Kalbsfuss entnommen und klein geschnitten. Der Sud wird durch ein Sieb passiert und zusammen mit dem Fleisch, Speck, Champignons und Zwiebeln für eine weitere Stunde mit Deckel sanft geschmort.

Bei Paul Bocuse sollte der Sud am Ende auf einen halben Liter

reduziert sein. Aus 1 Liter Burgunderwein, 1 Liter Fleischbrühe und

250 ml Cognac wird dann ein halber Liter Aroma Schock!