



Boeuf Bourguignon

basierend auf Julia Child's »Mastering the Art of French Cooking«

Zutaten für 6 Portionen

- 180 gr durchwachsener Schweinespeck, idealerweise am Stück (dann die Haut entfernen); alternativ Bacon-Scheiben, in Würfel oder Streifen geschnitten
- ca. 1,5 kg (mageres) Rindfleisch, bspw. vom Bürgermeisterstück oder Schulter, in ca. 5 – 10 cm halbwegs gleich große Würfel geschnitten
- 3 Karotten, in Würfel oder Scheiben geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in Würfel oder Streifen geschnitten
- 2-3 EL Mehl
- eine Flasche Burgunder (natürlich keinen 1er Cru, aber schon so gut, dass man ihn auch trinken würde)
- ca. 1 Liter guten Rinderfond
- ein großzügiger EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- ein kleiner Bund Petersilie: Blätter und Stängel getrennt, Blätter fein gehackt zum Garnieren, Stängel für ein kleines Bouquet Garni (s. nächster Punkt)
- ein »kleines« Bouquet Garni: 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig frischer Thymian, 3-4 Stängel Petersilie ohne Blätter
- ein »großes« Bouquet Garni: 2 Lorbeerblätter, 2 Zweige frischer Thymian
- 20-25 kleine Perlzwiebeln, im Ganzen

- 400-500 gr frische Champignons, geviertelt
- ca. ein Paket Butter

Optional:

- ca. 125 ml mehr Rotwein (siehe Perlzwiebeln)
- ca. 1-2 zusätzliche Stiele Thymian
- eine Schalotte, fein gewürfelt

Zubereitung

1. Die Speckwürfel/-Streifen in 1,5 Liter Wasser für ca. 10 Minuten blanchieren, abgießen und etwas trocknen lassen
2. Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
3. Einen ofenfesten Schmortopf auf den Herd stellen, einen guten EL Öl hineingeben und auf mittlere Hitze schalten
4. Den mittlerweile getrockneten Speck für 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze auslassen und leicht bräunen, dann mit bspw. einer Schaumkelle aus dem Topf entfernen und beiseitestellen
5. Den Herd nun etwas heißer einstellen, und nach und nach portionsweise das Fleisch von allen Seiten bräunen. Den Topf nicht überfüllen, sonst staut sich die Feuchtigkeit im Topf und das Fleisch wird nicht richtig braun. Lieber in mehreren Schüben braten, um zu verhindern, dass der Bodensatz im Topf verbrennt, die Fleischstücke am besten immer wieder auf die gleiche Stelle legen
6. Wenn alle Fleischstücke von allen Seiten angebraten sind, das Fleisch beiseitestellen, überschüssiges Fett abgießen und das gewürfelte Gemüse (Zwiebeln und Karotten) im Topf anschwitzen
7. Nach 2-3 Minuten das Fleisch und den Speck wieder zum Gemüse geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen, 2-3 EL Mehl dazugeben (je mehr, desto dicker wird am Ende die Sauce) und alles gut durchmischen
8. Den Schmortopf unabgedeckt für 4 Minuten auf die mittlere Schiene des Backofens stellen, anschließend gut durchrühren, und erneut für 4 Minuten in den Backofen stellen
9. Den Schmortopf wieder herausnehmen und den Ofen auf 160 Grad einstellen
10. Den Topf wieder bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen, 750 ml Rotwein (Burgunder) und so viel Rinderfond hinzugießen, dass das Fleisch gerade so bedeckt ist (es sollte ca. ein viertel Liter Fond für die Zubereitung der Perlzwiebeln übrigbleiben)
11. Tomatenmark unterrühren, gehackten oder zerdrückten Knoblauch sowie großes Bouquet Garni hinzugeben und auf dem Herd aufkochen
12. Dann abgedeckt in das untere Drittel des Backofens stellen. Sollte die Flüssigkeit sehr stark kochen, die Ofentemperatur ggf. etwas nach unten reduzieren, alles sollte nur leicht köcheln.

Während das Fleisch schmort: die Perlzwiebeln und Champignons vorbereiten und beiseite stellen bis das Fleisch fertig ist.

13. Für die Perlzwiebeln:

- Perlzwiebeln in eine Schale geben, und mit kochendem Wasser bedecken. Nach ca. 30 Sekunden die Zwiebeln in möglichst kaltes Wasser geben und die äußerste Schicht abziehen (dafür bspw. am »Stiel«-Ende einschneiden)
- In einer Pfanne ca. 1,5 EL Öl und 1,5 EL Butter erhitzen, Zwiebeln zugeben und von allen Seiten leicht bräunen (die Zwiebeln werden nicht gleichmäßig bräunen, das ist in Ordnung)
- ca. 250 ml Rinderfond (oder teils Fond, teils zusätzlicher Rotwein, sofern etwas übriggeblieben ist oder Sie noch mehr entbehren können) angießen, das kleine Bouquet Garni hinzugeben, abdecken, und ca. 45 Minuten lang schmoren lassen (bis sie weich sind, aber noch ihre Form behalten), alle 5-10 Minuten kontrollieren und die Zwiebeln drehen
- Anschließend das Bouquet Garni entfernen und Zwiebeln beiseitestellen

14. Für die Champignons:

- In einer Pfanne ca. 1 EL Öl und 2 EL Butter bei mittlerer bis hoher Stufe erhitzen
- Geviertelte Champignons hinzugeben und ca. 5-10 Minuten anbraten, bis sie gebräunt sind und einen erheblichen Teil ihrer Flüssigkeit abgegeben haben (die Champignons werden zunächst das Fett absorbieren, und nach 2-3 Minuten beginnen sie zu bräunen)
- Wenn Sie möchten, können Sie nach ca. 5-6 Minuten eine fein gewürfelte Schalotte oder etwas zusätzlichen Thymian hinzugeben, und alles für weitere 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze braten
- Ansonsten (oder anschließend) alles beiseitestellen

Zurück zum Fleisch.

15. Nach 2,5-3 Stunden schmoren sollte eine Gabel mit wenig Widerstand in das Fleisch stechen können, den Schmortopf nun aus dem Ofen nehmen
16. Das Bouquet Garni entfernen
17. Wenn man einen Teelöffel in die Sauce taucht, sollte diese anschließend einen Film auf der Rückseite des Löffels hinterlassen. Tut sie das nicht: das Fleisch aus der Sauce entfernen, und Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Den Topf bei mittlerer bis hoher Hitze auf den Herd stellen und die Sauce so weit wie gewünscht einreduzieren
18. Anschließend alles, inklusive der Pilze und der Perlwiebeln, in die Sauce geben und es auf dem Herd wieder auf Temperatur bringen
19. Mit fein gehackter Petersilie garnieren und servieren

Dazu passen breite Bandnudeln, am besten aber Kartoffelpüree, und eine gute Flasche roter Burgunder.



Lukas Dorn, Key Account Manager Gastronomie, empfiehlt dazu den 2017er Thomas Bouley Volnay.