

Boeuf Bourguignon

Zutaten

1 kg Fleisch aus der Rinderschulter (perfekt: vom Charolais-Rind)

Butterschmalz

1 EL Mahl Type 405

2 EL Tomatenmark

2 Karotten

1 Knollensellerie

2 Zwiebeln

1 Flasche Burgunder Rotwein (perfekt: Pinot Noir)

150 g Speck

10 Champignons

6 Schalotten

500 g mehlig kochende Kartoffeln

200 ml Milch

Butter

Lorbeerblatt

Petersilie

Zubereitung

Das Fleisch in große Würfel schneiden und in großzügig Butterschmalz scharf in einem Topf anbraten und wieder entnehmen. Die Karotten und ein Viertel Knollensellerie in walnussgroße Stücke schneiden und im Topf scharf anbraten. Das Tomatenmark dazu geben und kurz karamellisieren. Das Mehl einstreuen und ebenfalls unter die Masse rühren - das sorgt später für die Bindung. Mit etwa einem Glas Rotwein ablöschen und die Röstaromen mit einem Schaber aus Holz vom Boden ablösen. Den Wein reduzieren und nach und nach mit mehr Wein ablöschen und Reduzieren bis nur noch etwa 200 ml in der Flasche verbleiben. Nun die Zwiebeln in sehr kleine Würfel schneiden und dazu

geben. Nun auch das Fleisch wieder dazu geben. Mit dem Rinderfond und den restlichen 200 ml Rotwein aufgießen und ca. 3 Stunden köcheln lassen oder abgedeckt bei 175 Grad für drei Stunden in den Ofen geben.

Nach der Schmorzeit das Fleisch aus dem Sud nehmen, die Sauce passieren und bei Bedarf würzen und noch etwas einkochen. Wer die Sauce besonders sämig mag, streicht das gekochte Gemüse durch ein Sieb in die Sauce hinein, die aber auch durch das Mehl bereits eine gute Bindung hat. Danach das Fleisch wieder dazu geben und während der Zubereitung des Kartoffelpürees ziehen lassen.

Die Kartoffeln nun schälen und vierteln, in Salzwasser weichkochen und abgießen. Nun werden die Kartoffeln mit einem Stampfer (auf keinen Fall Stabmixer!) zu einer groben Creme zerdrückt. Die Butter in einen Topf geben und leicht braun werden lassen - im Anschluss mit Milch aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun langsam unter die Kartoffeln heben. Die Schalotten schälen und der Länge nach halbieren. In einer Pfanne goldbraun anbraten und mit etwas Rotwein ablöschen - darin etwa 10 Minuten garen und zur Seite stellen. Den Speck in Scheiben schneiden und knusprig anbraten. Nun die Champignons vierteln und dazu geben. Zum Schluss die Schalotten dazu geben und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen. Püree auf einem Teller anrichten, das Boeuf Bourguignon dazu geben und mit der Garnitur anrichten. Lasst es euch schmecken!