



## Bœuf Bourguignon

### Rezept

#### Julia Childs Bœuf Bourguignon

Das Rezept aus dem Kochbuch „Mastering the Art of French Cooking“ von 1961, leicht angepasst.

#### Zutaten (für 6 Portionen):

Ca. 170 g Speck mit Schwarte  
Ca. 1,5 kg Rindfleisch aus der Schulter, in ca. 5 cm große Würfel geschnitten  
1 geschälte Karotte  
2 kleine geschälte Schalotten  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Weißmehl  
700 ml Rotwein (z.B. Pinot Noir, Côtes du Rhône oder Chianti)  
400 ml Rinderbrühe  
1 EL Tomatenkonzentrat  
2 Knoblauchzehen  
2 Lorbeerblätter  
Etwas Thymian  
Blanchierte Speckschwarte  
Ca. 20 weiße Perlzwiebel, in Rinderbrühe geschmort  
400 g braune Champignons, in Butter gebraten  
Frische Petersilie  
120 ml Gemüsebrühe  
1 Bund Frühlingszwiebeln (nur helles Teil, in dünne Scheiben geschnitten. Grüne Blätter für eine Gemüsebrühe verwenden)  
Butter  
Olivenöl



1. Schwarte vom Speck wegschneiden. Speck in Streifen schneiden (ca. 1x3 cm). 1 l Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und Speck und Schwarte darin 10 Minuten garen. Dann herausnehmen und gut abtropfen lassen. Ofen auf 230° erhitzen.

2. Eine Gußeisenkasserolle erhitzen, Speck darin 2-3 Minuten anbraten, bis er leicht bräunt. Dann vom Herd nehmen, Speck mit einer Schöpfkelle herausnehmen und beiseitestellen. Fleischstücke mit Krepppapier gut trocken tupfen. Kasserolle wieder erhitzen und darin Fleischstücke portionsweise von allen Seiten gut anbraten, bis sie eine braune Farbe annehmen. So weiter verfahren bis alle Fleischstücke angebraten sind. Fleisch aus der Kasserolle herausnehmen und zum Speck legen.

3. Im Bratfond der Kasserolle Karottenstücke und geviertelte Schalotten braun anbraten. Anschließend beides herausnehmen und Bratfett weggießen. Fleisch, Speck, Schalotten- und Karottenstücke wieder in die Kasserolle geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dabei Zutaten rühren. Dann das Mehl mit Hilfe eines Küchensiebs darüber fallen lassen und erneut rühren, damit alle Rindfleischstücke leicht mit Mehl bestreut sind. Die Kasserolle 4 Minuten lang mit geschlossenem Deckel in die mittlere Position des vorgeheizten Ofens schieben. Das Fleisch umdrehen und weitere 4 Minuten in den Ofen schieben. Dadurch bräunt das Mehl und auf dem Fleisch entsteht eine leichte Kruste. Die Kasserolle aus dem Ofen herausnehmen und den Ofen auf 160 Grad herunterschalten.

4. So viel Wein und Brühe in die Kasserolle geben, dass das Fleisch komplett bedeckt ist. Tomatenmark, zerstoßenen Knoblauch, Kräuter (bis auf die Petersilie) und die Speckschwarte hinzufügen. Auf dem Herd Kasserolle wieder zum Köcheln bringen. Dann abdecken und ins untere Drittel des vorgeheizten Ofens stellen. Nach ca. 20 Minuten checken, dass der Sud zwar köchelt, aber nicht stark kocht. Die Ofentemperatur so regulieren, dass die Flüssigkeit nur leicht köchelt. 2,5 bis 3 Stunden im Ofen garen lassen. Das Fleisch ist gar, wenn eine Gabel es leicht durchdringt.

5. Während das Fleisch gart, Perlzwiebeln und Champignons zubereiten. Perlzwiebeln schälen, Petersilie und etwas Thymian waschen, trocken schütteln, Petersilie fein hacken, Thymianblättchen vom Stängel zupfen. Etwas Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die geschälten, ganzen Zwiebeln hineingeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze so gleichmäßig wie möglich bräunen, dafür die Pfanne vorsichtig schwenken. Gemüsebrühe, 1 Lorbeerblatt und Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 40-50 Minuten köcheln lassen bis die Zwiebeln zart sind, aber noch nicht zerfallen.



6. Champignons säubern, halbieren, wenn sehr groß lieber vierteln. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons portionsweise darin anbraten: Nicht zu viele auf einmal in die Pfanne geben, ansonsten lassen sie Wasser heraus und nehmen keine Farbe an. Einmal alle Pilze goldbraun gebraten Hitze reduzieren, Frühlingszwiebeln dazugeben und noch mal ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen.

7. Wenn das Fleisch zart ist, Inhalt der Kasserolle durch ein großes Sieb geben, so dass der Sud in einem anderen Behälter gesammelt wird. Kasserolle mit einem Stück Krepppapier säubern und Fleisch, Speck und Gemüse wieder zurück in den Topf geben. Zwiebeln und Champignons hinzugeben.

8. Die Soße ein oder zwei Minuten köcheln lassen und überschüssiges Fett aus der Oberfläche abschöpfen. Es sollten etwa 2 1/2 Tassen etwas dickflüssige Soße entstanden sein. Wenn sie zu dünn ist, Sauce einkochen. Wenn sie zu dick ist, ein paar Esslöffel Brühe untermischen. Sauce mit Salz und Pfeffer sorgfältig abschmecken, dann über das Fleisch und das Gemüse gießen. Noch einmal 4-5 Minuten aufkochen lassen, dabei umrühren. Das Gericht kann bis zu diesem Punkt im Voraus fertiggestellt werden und später serviert werden.

9. Zum sofortigen Servieren: Den Schmortopf aufsetzen und 2 bis 3 Minuten köcheln lassen, dabei das Fleisch und das Gemüse mehrmals mit der Sauce begießen. In der Kasserolle servieren oder den Eintopf auf einer Platte mit Kartoffeln oder Reis anrichten und mit Petersilie garnieren.

10. Zum späteren Servieren: Nach dem Abkühlen abdecken und im Kühlschrank aufbewahren. Etwa 15 bis 20 Minuten vor dem Servieren aufkochen und zugedeckt 10 Minuten langsam köcheln lassen, dabei gelegentlich Fleisch und Gemüse mit der Sauce begießen.

**Copyright © 1961, 1983, 2001 von Alfred A. Knopf**