

Boeuf Bourguignon

Wenn man schon mal im Burgund ist - sozusagen an der Quelle für bestes Rindfleisch - muss man einfach dieses "Nationalgericht" des Burgund ausprobieren. Natürlich zuerst in einem "guten" Restaurant"! Schaut man sich in den Supermarkt-Regalen der Region um, beschleicht einem angesichts der großen Auswahl an fertigem Boeuf Bourguignon doch der Gedanke: "Ich glaube das koche ich mir doch mal selbst.

Muss 24 Stunden marinieren!

Für 6 Portionen:

1,5 kg Rindfleisch zum Schmoren
(Schulter, Bug)
200 g magerer, geräucherter Speck
2 EL Brat-Öl
80 g Butter
2 EL Mehl
1 Thymianzweig
1 Lorbeerblatt
Salz und Pfeffer
24 Perlzwiebeln
1 TL Zucker

Für die Marinade:

1 Zwiebel
2 Schalotten
1 EL Olivenöl
1 TL grob zerstoßener Pfeffer
1 L Rotwein (Burgunder)
1 Thymianzweig
1 Lorbeerblatt



Zubereitung :

Für das Boeuf Bourguignon die Marinade ansetzen:

Dazu Zwiebel und Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Das Rindfleisch in Würfel von etwa 80 g schneiden (möglichst gleichmäßig, damit für alle Fleischstücke die Garzeit gleich ist). Das Fleisch in eine Auflaufform legen, die Zwiebel, Schalotten, den Thymian, das Lorbeerblatt und den zerstoßenen Pfeffer dazu geben. Den Wein und das Olivenöl darüber geben und mit einem Holzlöffel gut umrühren. Zugedeckt an einem kühlen Ort (Kühlschrank) 24 Stunden marinieren lassen.

Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und auf Haushaltspapier etwas ausdrücken. Die Marinade durchseihen und aufkochen. Fett und Schwarte vom Speck abschneiden und in kleine Stäbchen schneiden.

In einen großen Schmortopf 2 EL Bratöl geben und erhitzen. Im heißen Schmortopf 20 g Butter erhitzen und zunächst Fett- und Schwartenstäbchen anbraten und mit dem Schaumlöffel herausholen. Die Fleischstücke von allen Seiten anbraten und mit dem Schaumlöffel herausholen.

Das Fett aus dem Schmortopf abgießen, 20 g Butter hinein geben Das Fleisch ohne den Speck in den Schmortopf geben, mit Mehl bestäuben und in der Butter gut durchmischen. Die heiße Marinade zugießen. Thymian und Lorbeerblatt (anknicken),

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Campingküche > Rezept : Boeuf Bourguignon

mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schmortopf gut verschließen. Dazu haben wir den Topf oben mit Alufolie abgedeckt und zu gebunden, dann den Deckel auf den Schmortopf legen. Die Temperatur reduzieren. Bei geschlossenem Deckel und mäßiger Hitze ca. 2 Stunden garen lassen. Machen Sie eine Garprobe, ob das Fleisch schon schön weich ist. Notfalls die Garzeit verlängern.

Die Perlzwiebeln schälen und mit 20 g Butter, dem Zucker und 4 Esslöffel Wasser in eine kleine Kasserolle geben. Gut zugedeckt etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen. Anschließend einen Esslöffel Kochflüssigkeit aus dem Bräter zugeben und die Zwiebeln darin rollen, um sie zu glasieren. Das mit den glasierten Perlzwiebeln können Sie beim Camping auch weg lassen. Bitte keine eingelegten Perlzwiebeln aus dem Glas als Ersatz nehmen! Die essigsauen Zwiebeln würden das gesamte Boeuf Bourguignon verderben.

Nach Ende der Garzeit den Deckel abnehmen, Thymian und Lorbeerblatt entfernen. Gewürfelten Speck und Perlzwiebeln zugeben und noch 15 Minuten garen lassen.

Beilagen zum Boeuf Bourguignon:

Im Burgund haben wir dieses Gericht mit Nudeln serviert bekommen. Al dente gegarte Eierbandnudeln können etwas leckeres sein. Allerdings ist „al dente“ kein französischer Begriff. Wir haben beim Camping Weißbrot (Baguette) dazu gegessen.

Weinempfehlung:

Boeuf Bourguignon ist ein Festessen! Stilecht passt dazu ein roter Grand-Crus- oder Premier-Crus-Wein aus Burgund. Preiswerter wäre ein Wein aus dem Mâconnais, das gleich an die Weinbaugebiete des Burgund angrenzt.