



Boeuf bourguignon

Boeuf bourguignon ist ein traditionelles Bauerngericht aus dem Burgund, das mit Rinderschulter oder anderem Schmorfleisch und herzhaftem Wintergemüse zubereitet wird. Wir verwenden für diesen verlässlich zarten, schmackhaften Eintopf, der gar nicht so lange braucht, Rinderfilet. Während das Fleisch gart, haben Sie Zeit, frisch blanchierte Babykarotten, sautierte Pilze, gekochte Kartoffeln und geschmorte Perlzwiebeln (Seite 223) zuzubereiten – die am Ende für eine schöne, raffinierte Optik sorgen werden. Verwenden Sie einen Wein, den Sie auch gern trinken würden – er bildet die Grundlage für eine köstliche Sauce. Wir nehmen meist einen guten burgundischen Pinot noir.

Für 6 – 8 Personen

ZUTATEN

Für das Fleisch:

1 Rinderfilet (1,8 kg), in 5–6 cm große Stücke geschnitten
Fleur de Sel
1 EL Olivenöl extra vergine plus mehr nach Bedarf
1 Scheibe Räucherspeck (ca. 5 mm dick), in 5 mm dicke Streifen geschnitten
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 Karotten, geschält und grob gehackt
2 mittelgroße gelbe Zwiebeln, grob gehackt
750 ml Rotwein, z. B. Pinot noir aus dem Burgund
1,2–1,5 l Rinderbrühe (am besten hausgemacht)
1 Bouquet garni (siehe „Ein Bouquet garni binden“, Seite 54)

Für die Gemüse-Garnitur:

20–24 kleine neue Kartoffeln, z. B. Yukon Gold oder eine andere vorwiegend festkochende Sorte, geschält
Fleur de Sel

geschmorte Perlzwiebeln (Seite 223), mit Rotwein und Rinderbrühe zubereitet (am besten hausgemacht)

12 kleine Karotten, geschält und geputzt

225 g weiße Champignons, gesäubert, geputzt und geschält

2 EL Butter

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 kleine Handvoll frische glatte Petersilienblätter, fein gehackt, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Das Fleisch zubereiten: Die Rindfleischstücke vor dem Anbraten in ca. 1 Stunde Raumtemperatur annehmen lassen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Ein Backblech mit Küchenpapier auslegen. Die Rindfleischstücke gründlich mit Küchenpapier trocken tupfen und auf das Blech legen. Mit Salz würzen und beiseitestellen.

Einen großen Schmortopf oder Bräter mit Deckel (Fassungsvermögen 6–7 l) bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Das Olivenöl zufügen und die Speckstreifen darin 3–5 Minuten knusprig braten.

Mit einem Schaumlöffel in eine kleine Schüssel geben und beiseitestellen. Den Schmortopf nicht abwaschen.

Ein zweites Backblech mit Küchenpapier auslegen. Den Schmortopf bei mittlerer bis starker Hitze heiß werden lassen. Das Rindfleisch portionsweise hineingeben (um den Topf nicht zu überfüllen) und scharf anbraten, dabei das Fleisch wenden und die Hitze bei Bedarf anpassen, bis die Stücke rundherum schön braun sind (dauert 5–7 Minuten). Beim Anbraten muss ggf. noch Öl zugegeben werden. Außerdem darauf achten, dass der Topf nicht überhitzt und am Boden nichts anbrennt. (Sollte dies passieren, müssen Sie aufhören, den Topf abwaschen und von vorn beginnen. Sonst schmeckt die Sauce am Ende angebrannt.) Die gebräunten Fleischstücke auf das Blech mit dem sauberen Küchenpapier legen und mit Pfeffer würzen. Karotten und Zwiebeln in den Topf geben und unter häufigem Rühren ca. 5 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln weich und glasig sind. Den Wein zugießen und mit einem Holzlöffel alle Röststoffe vom Topfboden lösen. Unter ständigem Rühren 1–2 Minuten kochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen. Ein großes, doppellagiges Mulltuch so in den Schmortopf legen, dass es das gegarte Gemüse bedeckt und über den Rand des Topfes ragt. Die gebratenen Rindfleischstücke in einer Lage auf das Mulltuch legen, den beiseitegestellten Speck zufügen und die Enden des Tuchs zu einem großen, lockeren Bündel zusammenbinden, das in etwa so breit ist wie der Topf. So viel Brühe zugießen, dass das Fleisch und der größte Teil des Mulltuchs bedeckt sind. Das Bouquet garni in die Brühe geben.

Ein Stück Backpapier zurechtschneiden (in derselben Form wie der Topf, jedoch an allen Seiten 2–3 cm größer). Das Backpapier auf die Brühe drücken, sodass das überstehende Papier an den Topfrippenseiten hochragt. (Dies verhindert, dass das Fleisch austrocknet und beim Kochen zu viel Flüssigkeit verloren geht.) Den Deckel auflegen und die Brühe aufkochen.

Das Fleisch im Ofen 1–10 Stunden schmoren, bis es gar und zart ist. (Zum Testen mit einem Messer oder Spieß durch das Backpapier in ein Stück Fleisch stechen. Das Messer sollte sich mühelos wieder herausziehen lassen.) Den Topf aus dem Ofen nehmen.

Während das Fleisch schmort oder bevor Sie es servieren, die Gemüse garnitur vorbereiten: Die Kartoffeln mit 1 großen Prise Salz in einen großen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen. Die Kartoffeln 15–20 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie weich sind.

Wasser abgießen und Kartoffeln beiseitestellen. Die geschmorte Perlzwiebeln wie angegeben zubereiten. In eine kleine Schüssel geben und die Kräuter entfernen. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und eine Schüssel mit Eiswasser füllen. Die Karotten ins kochende Wasser geben (große Karotten vorher längs halbieren) und 2–3 Minuten blanchieren. Dann sofort ins Eiswasser geben, um den Garprozess zu stoppen und die Farbe zu erhalten. Ca. 1 Minute abkühlen lassen, dann zum Abtropfen auf ein sauberes Küchentuch legen.

Die geschälten Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer großen Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Sobald sie schäumt, die Champignons in einer Lage hineingeben. Ca. 30 Sekunden scharf anbraten, bis Sie sehen, dass ein Pilz an der Unterseite leicht gebräunt ist, dann mit einem Holzlöffel wenden und 2–3 Minuten weiterbraten, bis die Champignons rundum goldbraun sind, dabei die Pfanne häufig schwenken. Anschließend beiseitestellen.

Das Mulltuchbündel mit dem Rindfleisch vorsichtig aus dem Topf heben und auf eine Platte oder in eine große Schüssel setzen. Mit einem Schaumlöffel das gegarte Gemüse und das Bouquet garni aus der Sauce entfernen und entsorgen. Die Sauce durch ein Spitzsieb in ein ausreichend großes Gefäß abseihen. Den Schmortopf reinigen.

Unter Umständen muss die Sauce weiter reduziert werden (sie sollte die Konsistenz von dickflüssiger Sahne haben). Dazu die Sauce bei mittlerer bis starker Hitze aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Sauce leicht köcheln lassen, bis sie etwas eingedickt ist (es sollten noch ca. 1,2 l übrig sein). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Mullbündel aufschnüren und das Rindfleisch mit den Speckstreifen in die Sauce geben. Perlzwiebeln, Karotten, Kartoffeln und Champignons ebenfalls in den Topf geben, vorsichtig umrühren, den Deckel auflegen und alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sich die Aromen verbunden haben (oder etwas länger, falls das Rindfleisch schon kalt war). Ggf. nachwürzen. Den Eintopf zum Servieren in vorgewärmten großen Suppentellern anrichten und mit etwas Sauce übergießen. Mit der Petersilie garnieren.

Eventuelle Reste auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann in einen verschließbaren Behälter füllen und bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren wieder aufwärmen.

EIN BOUQUET GARNI BINDEN

Bouquets garnis sind Kräutersträußchen, die man zum Würzen in Brühen, Suppen und Eintöpfe gibt und vor dem Servieren wieder entfernt. Für ein traditionelles Bouquet garni binden Sie ein kleines Bündel frische glatte Petersilie, ein frisches Lorbeerblatt und drei Thymianzweige mit Küchengarn zusammen. Unsere Bouquets garnis fallen meist üppiger aus, mit der doppelten oder dreifachen Kräutermenge – für einen extra Aromakick.