

## Boeuf Bourguignon aux Maroni

### Zutaten:

80 g Speck  
100 ml Olivenöl  
1 kg Rindfleisch (Schulter oder Wadschinken)  
80 g Butter  
8 Zweige Thymian  
4 Zehen Knoblauch  
etwas Weizenmehl  
50 g Tomatenmark

5 Karotten  
4 Schalotten

125 ml Orangenlikör  
500 ml Hühnerfond  
1 Flasche schwerer Rotwein (Bordeaux oder Merlot)  
2 Lorbeerblätter

Salz  
Schwarzer Pfeffer  
Zucker

250 g Champignons  
200 g Maroni

### Zum Servieren:

Etwas Frische Petersilie  
150 g Crème fraîche

### Zubereitung:

Speck in kleine Würfel schneiden. Fleisch in 3x3cm große Würfel schneiden. Fleisch salzen. Schalotten schälen und halbieren. Karotten schälen und vierteln. Knoblauch nicht schälen.

Einen großen Schmortopf mit etwas Olivenöl erhitzen. Speck mit 2 Knoblauchzehen und etwas Thymian anbraten. Wenn der Speck leicht gebräunt ist, aus dem Topf nehmen.

### **Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“**

Im selben Topf Karotten und Schalotten mit 2 Knoblauchzehen und etwas Thymian in Olivenöl anbraten, ohne zu Bräunen. Salzen und etwas zuckern. Wenn das Gemüse beginnt Farbe zu bekommen, aus dem Topf geben.

Champignons halbieren oder vierteln, kurz anbraten, herausnehmen.

Das Fleisch mit den restlichen Knoblauchzehen, Tomatenmark und Thymian in Olivenöl von allen Seiten anbraten.

Wenn das Fleisch zu bräunen beginnt, mit Mehl stauben, Butter dazugeben und anbraten. Mit Orangenlikör ablöschen und verkochen lassen.

Restliche Flüssigkeit dazugeben, Speck, Lorbeerblätter und aufkochen. Zudecken und für mindestens 2,5 h schmoren.

Das Gericht ist fertig, wenn das Fleisch zart ist. Die Karotten nach 2 h dazugeben, Deckel entfernen und etwas einkochen. Zum Schluss Maroni und Pilze dazugeben.

Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Rotwein.

### **Zum Servieren**

Etwas Frische Petersilie darüber streuen, mit Crème fraîche servieren.