

Zutaten

- 1 Lauch
- 2 große Zwiebeln
- 1 Selleriestange
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Sachet d’épices (Pfeffer, 1 Nelke, Wacholder, Piment)
- 1 Bouquet garni (z. B. je 1 Stängel Petersilie, Thymian, Majoran und 1 getrocknetes Lorbeerblatt)
- 1l kräftiger, trockener Rotwein
- 800g Rinderschulter grob gewürfelt
- 175 g gepökelter ungeräucherter Bauchspeck am Stück
- 400 g kleine Champignons
- 12 Perlzwiebeln, geschält
- 1 EL Tomatenmark
- 2–3 Stängel Petersilie
- 1 TL Tresterbrand, z. B.

Hauptgang

Bœuf Bourguignon

Entdecken Sie unser köstliches Bœuf Bourguignon Rezept! Kochen Sie mit uns und genießen Sie den französischen Klassiker. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Alle Gemüse in gleichgroße Stücke schneiden, den Knoblauch in der Schale belassen. Den Gewürzsack, Kräuterstrauß, die Gemüse und die Knoblauchzehen in ein großes Gefäß geben. Fleisch dazugeben und mit Rotwein bedecken. 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.
2. Das eingelegte Fleisch und Gemüse abgießen, abtropfen lassen und den Sud dabei auffangen! Den Speck in einem Bräter auslassen. Die Perlzwiebeln und Pilze dazugeben und kurz mitbraten. Speck, Perlzwiebeln und Pilze wieder herausnehmen und beiseitestellen. Das Fleisch und Gemüse nun portionsweise scharf anbraten. Die letzte Portion mit Tomatenmark braten, das angebratene restliche Fleisch und Gemüse hinzugeben, ebenso Pilze, Speck und Perlzwiebeln. Den Sud angießen, aufkochen und im Ofen geschlossen ca. 2 Stunden bei 160° C schmoren.
3. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und dem Tresterbrand abschmecken. Mit kalt angerührter Speisestärke zur gewünschten Konsistenz abbinden. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Marc de Bourgogne
- Salz, Pfeffer