

# Boeuf Bourguignon



Von: Beate Rothärmel  
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.

## Zubereitung

Schalotten pellen. Zwiebeln würfeln. Möhren schälen, längs halbieren und schräg in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und klein wüfeln. Champignons putzen. Rindfleisch in große Stücke schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und abklopfen.

2 El Öl in einem Bräter oder großen Topf erhitzen. Schalotten, Möhren, Knoblauch und Champignons darin 5 Min. anbraten. Gemüse aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Restliches Öl in den Bräter geben und erhitzen.

Fleisch darin rundherum scharf anbraten und herausnehmen. Zwiebeln hineingeben und anbraten. Speck zugeben und mitbraten.

Tomatenmark zugeben und kurz rösten. Bouquet Garni zugeben und 1/3 des Rotweins zugießen. Den Wein fast vollständig verkochen lassen, dann mit dem restlichen Rotwein aufgießen. Fleisch, Gemüse und Brühe zugeben, aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 2:30 Std. schmoren. Das Bouquet Garni entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Einkaufsliste

300 g kleine Schalotten  
200 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
250 g durchwachsener Speck  
450 g Bundmöhren  
200 g kleine Champignons  
1,5 kg Rindfleisch aus der Schulter  
100 g Mehl  
5 El Öl  
1 El Tomatenmark  
750 ml Rotwein  
400 ml Rinderbrühe  
1 Bouquet Garni (getrocknet oder je 1 Stiel Thymian, Petersilie, Rosmarin und 2 Blatt Lorbeer, 2 Nelken)  
Salz, Pfeffer

## Meine Weinempfehlung

Dazu passt hervorragend ein klassischer Pinot Noir oder einen Cotes du Rhone.