Rezept

Bœuf bourguignon

Ein Rezept von Bœuf bourguignon, am 04.06.2025

Zutaten

1 kg	durchwachsenes Rindfleisch zum Schmoren (z. B. Unterschale; siehe Rezept-Tipp)
1 große	Zwiebel
1 Flasche	guter Rotwein (aus dem Burgund)
3 EL	neutrales Öl
500 ml	Rinderbrühe
	Pfeffer
100 g	Speck
30 g	Butter
2-3	Knoblauchzehen
2-3 kleine Zweige	Thymian
2	Lorbeerblätter
1 große	Möhre
1 gehäufter EL	Mehl
	Meersalz
100 g kleine	Schalotten
250 g kleine	Champignons
1 EL	brauner Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 905 kcal

Zubereitung

1. Am Vorabend das Fleisch in ca. 6 x 6 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Thymian waschen und trocken schütteln. Die Zwiebel schälen, grob würfeln und mit Thymian und Lorbeer zum Fleisch geben. Den Rotwein dazugießen. Die Schüssel abdecken und das Fleisch im Kühlschrank über Nacht marinieren.

2. Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Die Möhre schälen und in kleine Würfel schneiden.

3. In einem Bräter das Öl erhitzen und die Fleischwürfel darin rundherum in 4-6 Min. bei großer Hitze kräftig anbraten. Die Möhrenwürfel dazugeben, das Mehl darüberstäuben und alles mit etwas Marinade ablöschen. Restliche Marinade samt Zwiebeln, Lorbeer und Thymian sowie die Rinderbrühe dazugießen. Alles leicht salzen, pfeffern und aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und das Fleisch im Bräter zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 1/2 Std. schmoren. Mit einer Fleischgabel hineinstechen. Lässt sich die Gabel leicht herausziehen, ist das Fleisch gar, geht sie nur schwer heraus, das Fleisch noch 30 Min. weiterschmoren.

4. Inzwischen die Schalotten schälen, den Speck in dünne Streifen schneiden und die Champignons putzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin rundherum in ca. 8 Min. goldgelb anbraten. Den Zucker darüberstreuen und kurz karamellisieren. Speck und Pilze hinzufügen und alles weitere 5 Min. braten.

5. Sobald das Fleisch gar ist, die Stücke aus der Sauce nehmen und abgedeckt warm halten. Die Pilzmischung mitsamt Sud unter die Sauce rühren. Die Sauce ca. 5 Min. einkochen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Sauce geben und erhitzen. Mit Kartoffelpüree oder auch Bandnudeln servieren.