

Rezept

Bœuf bourguignon mit Thymian

Ein Rezept von Bœuf bourguignon mit Thymian, am 18.04.2024

Zutaten

1 kg Rindfleisch zum Schmoren (Wade oder Schulter)	1 dickes Bund Thymian
	2 Lorbeerblätter
5 EL Olivenöl	750 ml kräftiger Rotwein (am besten Burgunder)
2 EL Weinbrand (z. B. Armagnac)	300 g Schalotten
2 Knoblauchzehen	3 Möhren
Salz	Pfeffer aus der Mühle
1 EL Mehl	1 EL Tomatenmark
ca. 250 ml gut gewürzte Rinderbrühe	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in 3-4 cm große Würfel schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von 4-6 Thymianzweigen abstreifen und über die Rindfleischwürfel streuen. Restliche Thymianzweige und Lorbeer mit Küchengarn zu einem Kräutersträußchen zusammenbinden. Kräuterblättchen mit 2 EL Öl, Rotwein und 1 EL Weinbrand mischen und über das Fleisch gießen. Das Fleisch 3-4 Std. marinieren.
2. Schalotten, Knoblauch und Möhren schälen. 2 Schalotten und den Knoblauch sehr fein hacken. Möhren schräg in dickere Scheiben schneiden. Fleisch aus der Marinade nehmen und gut trocken tupfen. Fleischwürfel in drei Portionen in jeweils 1 EL Öl bei starker Hitze in einem großen Schmortopf rundum anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.
3. Ganze Schalotten und Möhren im Bratfett in 2-3 Min. leicht bräunen, herausnehmen und beiseitestellen. Die gehackten Schalotten mit dem Knoblauch und dem Tomatenmark kurz im Schmortopf anbraten. Fleisch und Kräutersträußchen dazugeben. Alles mit Marinade und etwas Rinderbrühe ablöschen. Aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Std. 45 Min. sanft schmoren lassen. Bei Bedarf Marinade und Brühe angießen.
4. Die ganzen Schalotten und die Möhren zum Fleisch geben. Alles noch knapp 30 Min. zugedeckt weiterschmoren lassen. Falls nötig, die Sauce offen bei starker Hitze noch ein wenig einkochen lassen. Das Ragout mit Weinbrand, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.