

Bœuf Bourguignon



Zutaten: für 4 Personen

600g Rindsschmorbraten
3 EL Öl
1 Zwiebel
40g Sellerie
40g Lauch
3,5dl Rotwein
2 Lorbeerblätter, Petersilie
Pfeffer, Salz, Thymian
1 TL Zucker
3cl Cognac
2 TL Maizena
100g Baguette

Zubereitung:

- In der Region Burgund ist Boeuf Bourguignon ein traditionelles französisches Schmorgericht.
- Den Schmorbraten von Haut und Fett befreien und in dünne, lange Streifen schneiden.
- In einem Schmortopf das Öl erhitzen und das Fleisch bei grosser Hitze kräftig anbraten. Dabei tritt viel Fleischsaft aus und das Bräunen dauert etwas länger.
- Die Zwiebel in Ringe schneiden, den Sellerie und den Lauch fein würfeln. Alles mit schmoren.
- Den Rotwein zugiessen, Lorbeerblätter, Pfeffer, Salz, viel Thymian und Zucker zugeben. Dann einen Deckel auflegen und das Fleisch ca. 1 Stunde bei milder Hitze schmoren. Danach 1/2 Stunde offen einkochen.
- Mit Cognac abschmecken und die Sauce mit der kalt angerührten Speisestärke andicken. Kurz vor dem Servieren die feingehackte Petersilie über das Gericht streuen.
- In Frankreich isst man nur Baguette oder Reis dazu, da die Sauce die eigentliche Attraktion ist. Man kann aber auch noch einen Salat dazu servieren.