



Feinste Küche für echte Genießer - und dazu Wein von Blanchet

Zu festlicheren Anlässen hinterlässt unser saftiges, raffiniertes Boeuf Bourguignon immer einen guten Eindruck - genau wie unser Merlot.

Zutaten

Zubereitung

Für die Perlzwiebeln die Zwiebeln

20	Perlzwiebeln, alternativ Schalotten
3 EL	Rapsöl
2 EL	Butter
130 ml	Rinderfond
5	Petersilienstängel
3-4 Zweige	frischer Thymian
1	Lorbeerblatt
450 g	Champignons
2	Schalotten
2-3 EL	Rapsöl
2 EL	Butter
etwas	Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1

oder alternativ die Schalotten schälen. Butter und Rapsöl in eine große (am besten gusseiserne) Pfanne geben, bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 10 Minuten von allen Seiten goldbraun braten. Mit dem Rinderfond ablöschen. Die Petersilienstängel, den Thymian und das Lorbeerblatt dazugeben und zugedeckt ca. 45 - 60 Minuten bei niedriger Temperatur schmoren lassen, bis die Zwiebeln weich sind, aber dennoch nicht auseinanderfallen. Beiseitestellen. Die Champignons mit einer Gemüsebürste putzen. Schalotten von der Schale befreien und klein hacken. Butter & Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und beides zusammen ca. 5 Minuten scharf anbraten. Herdplatte ausstellen und ruhen lassen.

2

Das Rindfleisch wenn nötig von Sehnen und Fett befreien und in ca. 4-5 cm große Stücke schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Wasser ca. 10 Minuten kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Zusätzlich mit einem Küchentuch trocken tupfen. Rapsöl in einen großen Bräter geben und den Speck darin ca. 3-4 Minuten anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze

1,5 kg	mageres Rindfleisch aus der Schulter
170 g	magerer Speck
2 EL	Rapsöl
1	große Karotte
1	große Zwiebel
etwas	Salz + frisch gemahlener Pfeffer
2 EL	Mehl
750 ml	Blanchet Merlot Trocken
500 ml	Rinderfond
1 EL	Tomatenmark
2	Knoblauchzehen
4-5 Zweige	Zweige frischer Thymian
1	Lorbeerblatt

...und dazu Blanchet Merlot Trocken

3

vorheizen. Karotte und Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Das Fleisch in den Bräter geben und von allen Seiten scharf anbraten. Wenn nötig noch etwas Rapsöl dazugeben. Herausnehmen und beiseitestellen. Karotten und Zwiebel im gleichen Fett ca. 7 Minuten anbraten. Ebenfalls wieder herausnehmen. Rindfleischwürfel und Speck zurück in den Bräter geben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit dem Mehl gleichmäßig bestäuben. In den Ofen geben und ca. 5 Minuten auf der mittleren Schiene garen. Das Fleisch wenden und nochmals 5 Minuten garen. Bräter aus dem Ofen nehmen, auf die Herdplatte stellen und den Ofen auf 165 Grad Ober- und Unterhitze herunterstellen.

Knoblauch schälen und mit der Klinge eines großen Messers zerdrücken. Blanchet Merlot und Rinderfond in den Bräter gießen, sodass das Fleisch knapp bedeckt ist. Tomatenmark, Knoblauch, Thymian hineingeben und das Lorbeerblatt hineinbröseln. Zwiebel, Karotte und Speck ebenfalls dazugeben und alles einmal aufkochen lassen. Zugedeckt im Backofen ca. 2 1/2 bis 3 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist und schon fast auseinanderfällt. Bräter aus dem Ofen nehmen und die Champignons sowie die

Perlzwiebeln dazugeben und alles vorsichtig miteinander vermengen. Einmal kurz aufkochen und servieren. Dazu passen Kartoffeln oder ein Kartoffel-Sellerie-Püree.

[Zum Blog von Stylish Living](#)

Diese Website wurde mit [toujou](#) gebaut