

Boeuf Bourguignon: Original Tim Mälzer

Zutaten

- 300 g kleine Schalotten
- 200 g Zwiebeln
- 250 g durchwachsener Speck, am Stück
- 450 g Bundmöhren
- 200 g kleine Champignons
- 1,5 kg Rindfleisch aus der Schulter
- 100 g Mehl
- 5 El Öl
- 1 Tl Tomatenmark
- 750 ml Rotwein
- 400 ml Rinderbrühe
- 1 Bouquet Garni (getrocknet oder je 1 Stiel Thymian, Petersilie, Rosmarin und 2 Blatt Lorbeer)
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 El frisch geriebener Meerrettich
- 1 El kalte Butter

Zubereitung:

1. Schalotten pellen. Zwiebeln würfeln. Möhren schälen, längs halbieren und schräg in Stücke schneiden. Champignons putzen. Rindfleisch in 300-400 g große Stücke schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und abklopfen.
2. 2 El Öl in einem Bräter oder großen Topf erhitzen. Schalotten, Möhren 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 hinein geben 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 und Brühe zugeben, aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 2:30 Std. schmoren.
3. 30 Min. vor Ende der Garzeit Fleisch, Speck und Bouquet garni aus der Sauce nehmen. Sauce mit dem Schneidstab pürieren. Fleisch, Gemüse und Speck zurück in den Bräter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu Ende schmoren.
4. Petersilienblätter und Knoblauch sehr fein hacken. Mit dem Meerrettich mischen. Kurz vorm Servieren die Butter in die Sauce rühren, um diese zu binden. Das Fleisch mit Sauce und Kräutermischung servieren.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde + Schmorzeit