



Bœuf Bourguignon

4 Portionen

750 g Rindfleisch (Hüfte)
400 g Möhren
250 g Schalotten
250 g kleine rosa Champignons
150 g durchwachsener Speck
50 g Butterschmalz
250 ml kräftiger Rotwein (ggf. mehr)
250 ml dunkler Rinderfond
2 Lorbeerblätter
1 Bund Thymian
Salz
Pfeffer

Fleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden, evtl. auch etwas größer
Möhren schälen und schräg in ½ cm dicke Scheiben schneiden
Schalotten pellen und längs in nicht zu dünne Scheiben schneiden
Champignons mit einem Pinsel reinigen, ggf. halbieren oder vierteln
Speck in Scheiben und dann in Streifen schneiden
Thymianblättchen von den Zweigen zupfen (4 EL)

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch portionsweise scharf anbraten. Salzen und pfeffern. Das Fleisch herausnehmen, evtl. etwas Butterschmalz zugeben und den Speck anbraten, dann das Gemüse zugeben und auch dieses kurz, aber scharf unter ständigem Rühren anbraten. Salzen und pfeffern, das Fleisch wieder zugeben, Hitze reduzieren, mit jeweils der Hälfte Rotwein und Rinderfond ablöschen, 3 EL Thymianblättchen und die Lorbeerblätter zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze mindestens 90 Min. schmoren. Dabei nach und nach die restliche Flüssigkeit zugeben. Während der letzten 20 Min. den Deckel abnehmen. Vor dem Servieren mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit dem restlichen Thymian bestreuen.

Dazu Rotwein (Burgunder) und Baguette