

Bœuf Bourguignon nach Julia Child

(Rinderschmortopf in Rotwein mit Schinkenspeck, Zwiebeln und Champignons)

Wie bei allen berühmten Gerichten gibt es mehr als nur einen Weg zur Zubereitung eines guten „Bœuf Bourguignon“. Ordentlich zubereitet und perfekt gewürzt ist es sicherlich eines der köstlichsten Rindfleischgerichte, das man sich vorstellen kann, und ist großartig als Hauptgericht für ein mehrgängiges Menü. Glücklicherweise lässt es sich schon bis zu einem Tag vorher komplett vorbereiten und es gewinnt an Geschmack, wenn es nochmals aufgewärmt wird.

Beilagen- und Weinempfehlung

Traditionell werden Salzkartoffeln zu diesem Gericht gereicht. Man kann aber auch Butternudeln oder gedämpften Reis dazu reichen. Wenn grünes Gemüse gewünscht wird, so sind Buttererbsen die beste Wahl. Zum Fleisch serviert man am Besten einen ziemlich vollmundigen, jungen Rotwein, wie z.B. Beaujolais, Cotes du Rhone, Bourdeaux-St. Emilion oder einen Burgunder.

Zutaten für 6 Personen:

170 g Schinkenspeck

15 ml Olivenöl

1,35 kg mageres Rindfleisch (z. Bsp. aus der Keule) in 5 cm große Stücke geschnitten

je 1 geschnittene Karotte und Zwiebel

1 TL Salz, ¼ TL Pfeffer, 2 EL Mehl

720 ml oben vorgeschlagenen Rotwein oder Chianti

480-720 ml Rinderfond oder -brühe

1 EL Tomatenmark, 2 zerdrückte Knoblauchzehen,

1 Lorbeerblatt + 1 Zweig Thymian + 3 Petersilienstängel (fürs Kräutersträußchen/Bouquet Garni)

18-24 kleine(ca. 2,5 cm) weiße Zwiebeln (oder auch Perlzwiebeln)

450 g frische Pilze

Vorbereitung der braungeschmorten Zwiebeln:

Braun geschmorte Zwiebeln werden benötigt, wenn ein Bräunungseffekt gewünscht wird, wie beispielsweise bei braunen Frikassees, „Coq au Vin“ und „Bœuf Bourguignon“ oder als Mischung mit anderen Gemüsesorten.

Für die 18-24 Zwiebeln:

geschälte weiße Zwiebeln etwa 2,5 cm groß

20 ml Öl, 1 ½ EL Butter

120 ml brauner Fond oder Rinderbouillon oder trockenen Weiß- oder Rotwein oder Wasser

1 m.-großes Kräutersträußchen (4 Petersilienstängel, ½ Lorbeerblatt, ¼ TL Thymian in einem Filtertuch)

Wenn Butter und Öl in der Pfanne oder Kasserolle (24 cm Durchmesser) aufschäumen, die Zwiebeln dazugeben und bei mäßiger Hitze für 10 Minuten anschmoren und immer wieder mal wenden, damit sie überall schön braun werden. Eine gleichmäßige Bräunung kann man allerdings nicht erwarten.

Nun wie folgt schmoren:

Die Flüssigkeit, die Zwiebeln und das mittlere Kräutersträußchen hineingeben. Den Deckel drauf geben und für 45-50 Minuten langsam kochen bis die Zwiebeln schön weich sind, ohne ihre Form zu verlieren und die Flüssigkeit verdampft ist. Das Sträußchen herausnehmen.

Oder wie folgt gebacken:

Die Zwiebeln und das Bratenfett in eine flache Auflaufform/einen Bräter oder in eine Kasserolle, groß genug, damit sie nicht übereinander liegen. Nun ohne Deckel bei 175° C für 45-50 Minuten auf der oberen Schiene im vorgeheizten Ofen backen, aber auch 1-2 mal wenden. Die Zwiebeln sollen sehr weich aber noch in Form sein und wunderbar goldbraun. Das Kräutersträußchen herausnehmen.

Vorbereitung der geschmorten Pilze

Diese Pilze werden entweder allein als Gemüse oder in Kombination mit anderem Gemüse oder als Ergänzung zu Gerichten wie „Coq au Vin“, „Bœuf Bourguignon“ oder „Poulet en Cocotte“ zubereitet. Erfolgreich geschmorte Pilze sind leicht gebräunt und verlieren keinen Saft, weil sie gekocht wurden; dafür müssen die Pilze trocken, die Butter sehr heiß sein und die Pilze nicht in die Pfanne hineingestopft werden. Wenn zu viele Pilze auf einmal angeschmort werden, sind die Pilze eher gedünstet als geschmort; ihr Saft wird austreten und sie werden nicht braun. Bei einer größeren Menge und schwacher Wärmequelle lieber die Pilze in mehreren Schüben schmoren.

Für die Pilze:

2 EL Butter, 15 ml Öl

450 g frische Pilze, gewaschen, gut abgetrocknet, im Ganzen, geschnitten od. geviertelt, je nach Größe

Optional dazu:

1-2 EL gehackte Schalotten oder Frühlingszwiebeln; Salz, Pfeffer

Butter und Öl in die sehr heiße Pfanne geben und sobald der Butterschaum abklingt, ist die Pfanne heiß genug und die Pilze können hinein. Die Pfanne für 4-5 Minuten schwenken. Während des Schmorens werden die Pilze vorübergehend das Fett aufsaugen. Nach 2-3 Minuten tritt es jedoch wieder aus und die Pilze fangen zu bräunen an.

Optional: Die Schalotten oder Frühlingszwiebeln zusammen mit den Pilzen bei mäßiger Hitze für 2 Minuten anschmoren.

Die geschmorten Pilze lassen sich gut vorbereiten, beiseite stellen und bei Verwendung wieder erwärmen. Vor dem Servieren nach Geschmack würzen.

Jetzt zum eigentlichen Bœuf Bourguignon:

Die Rinde vom Speck entfernen und den Schinkenspeck in Lardons (=Streifen ½ cm dick, 4 cm lang) schneiden. Die Rinde und die Speckstreifen in 1,4 l Wasser für 10 Minuten aufkochen.

Danach abgießen und den Schinkenspeck trocken tupfen / abtropfen lassen.

Den Ofen auf 230° C vorheizen.

Den Schinkenspeck in 15 ml Oliven- oder Speiseöl bei mittlerer Hitze kurz für 2-3 Minuten leicht anrösten. Den Schinkenspeck mit einer Schaumkelle herausnehmen. Die Kasserolle wieder auf den Herd zurückstellen. Bevor das Rindfleisch angebraten wird, muss das Fett wieder erhitzt werden, bis kurz vorm Qualmen.

Das Rindfleisch mit Küchenpapier abtrocknen, da es sonst nicht ordentlich braun wird, und von allen Seiten schön anbraten. Das Fleisch zum Schinkenspeck legen.

Das Gemüse im selben Öl anbraten. Bratfett danach weggießen.

Das Fleisch und den Speck wieder in die Kasserolle geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann

mit Mehl bestreuen und das Fleisch schwenken, damit es überall beschichtet wird. Nun die Kasserolle in den vorgeheizten Ofen für 4 Minuten auf die mittlere Schiene geben. Das Fleisch wenden und für weitere 4 Minuten im Ofen. Das Mehl wird dadurch angeröstet und das Fleisch erhält dadurch eine leichte Kruste. Die Kasserolle herausnehmen und den Ofen auf 165° C herunterdrehen.

Den Rotwein und genug Rinderfond oder –brühe hineingießen, so dass das Fleisch gerade so bedeckt ist. Tomatenmark, Knoblauch, Kräuter und Schinkenspeckrinde dazugeben und alles Aufkochen. Den Kasserolledeckel aufsetzen und in den Ofen auf die untere Schiene für 2 ½ -3 Stunden geben. Die Temperatur regulieren, damit es langsam köcheln kann. Das Fleisch ist durch, wenn es sich mit einer Gabel leicht aufpieken lässt.

Wenn das Fleisch weich ist, den Kasserolleinhalt in ein Sieb geben und die Flüssigkeit in einem Soßentopf auffangen. Die Kasserolle kurz auswaschen und danach das Fleisch und den Schinkenspeck wieder hineingeben. Die geschmorten Zwiebeln und die Pilze darüber verteilen. Von der Soße das Fett abschöpfen. Die Soße für 1-2 Minuten aufkochen. Zusätzliches Fett erneut abschöpfen. Sie sollten etwa 600 ml Soße haben, die so eingedickt ist, dass sie leicht an einem Löffel haften bleibt. Wenn sie zu dünn ist, noch etwas einkochen oder wenn zu dick, noch etwas Rinderfond oder –boullion zugeben. Nach dem Abschmecken die fertige Soße über das Rindfleisch und Gemüse gießen. (Dieser Absatz ist optional, es schmeckt auch so.)

Für den sofortigen Verzehr:

Die Kasserolle abgedeckt nochmals für 2-3 Minuten aufkochen und das Fleisch und Gemüse dann mit Soße begießen. Das Gericht in der Kasserolle servieren oder auf einer Platte angerichtet mit Kartoffeln, Nudeln oder Reis und mit einigen Petersilienstängeln arrangiert servieren.

Für den späteren Verzehr:

Wenn das Gericht abgekühlt ist, abdecken und kaltstellen. Dann 15-20 Minuten vor dem Servieren kurz aufkochen und danach auf kleiner Flamme sehr langsam für 10 Minuten aufkochen. Fleisch und Gemüse wieder mit der Soße begießen.

Bon Appétit!