

Boeuf Bourguignon nach Julia Child

Zu Gast: Fritz Eckenga

Das Boeuf Bourguignon von Julia Child ist legendär. Julia Child sagte einmal dazu: „This is really the stew of stews!“ Es braucht viel Zeit - aber es lohnt sich.

Vorbereitung 40 Min. · Kochzeit 240 Min. · Gesamtzeit 280 Min. · 6 Portionen

Zutaten

Zutaten für das Fleisch:

170 g durchwachsener Speck
1 EL Olivenöl oder anderes Speiseöl
1,4 kg Rindergulasch
1 Möhre
1 Zwiebel
1 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
2 EL Mehl
720 ml vollmundiger, junger Rotwein (Beaujolais, Côte du Rhône, Bordeaux, Burgunder, oder einen Chianti)
475-720 ml Rinderbrühe
1 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
1/2 TL Thymian
1 Lorbeerblatt (zerkrümelt)

Zutaten für die geschmorten Zwiebeln:

18-24 kleine, weiße Zwiebeln
1 1/2 EL Butter
1 1/2 EL Olivenöl
120 ml Rinderbrühe
Salz und Pfeffer
1 Bouquet Garni (oder 4 Petersilienzweige, 1/2 Lorbeerblatt, 1/4 TL Thymian)

Zutaten für die Champignons:

2 EL Butter
1 EL Olivenöl
250 g frische Pilze (ganz, halbiert oder geviertelt)

Zubereitung

- 1.** Schneidet 170 g Speck in Würfel, lasst ihn 10 Minuten in siedendem Wasser köcheln, gießt ihn ab und lasst ihn trocknen.
- 2.** Gebt 1 EL Öl in eine große, ofenfeste Pfanne, einen Bräter oder eine Casserole und bratet die Speckwürfel bei mittlerer Hitze an, bis sie leicht braun sind.
- 3.** Nehmt den Speck aus der Pfanne und legt ihn beiseite. Erhitzt das Öl vom Speck in der Pfanne, bis es fast qualmt.
- 4.** Trocknet das Fleisch mit Papiertüchern ab. Wenn es zu feucht ist, lässt es sich nicht gut anbraten. Gebt das Fleisch jetzt nach und nach in die Pfanne. Bratet nicht alles auf einmal an. Jedes Stück Fleisch braucht Platz und sollte kurz von allen Seiten angebraten werden. Gebt die angebratenen Fleischstücke danach zum Speck. Das Bratfett nutzt ihr danach weiter für das Gemüse.
- 5.** Heizt den Backofen auf 230 °C vor.
- 6.** Schält und würfelt 1 Möhre und 1 Zwiebel und bratet beides in der Pfanne an. Danach gebt ihr den Speck und das Fleisch dazu und würzt alles mit Salz und Pfeffer.
- 7.** Gebt 2 EL Mehl dazu und rührt alles einmal um. Dann stellt ihr die Pfanne ohne Deckel in den vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene). Danach rührt ihr nochmal alles um und stellt die Pfanne nochmal für weitere 4 Minuten in den Backofen. Das sorgt dafür, dass das Mehl leicht bräunt und dem Fleisch dadurch eine leichte Kruste verschafft.
- 8.** Holt die Pfanne aus dem Backofen und reduziert die Temperatur im Ofen auf 160 °C.
- 9.** Gießt 720 ml Rotwein und soviel Rinderbrühe dazu, bis das Fleisch so gerade eben bedeckt ist. Gebt dann 1 EL Tomatenmark, zwei gepresste Knoblauchzehen, ½ TL Thymian und das zerkrümelte Lorbeerblatt dazu und lasst alles einmal kurz aufkochen.
- 10.** Danach stellt ihr die Pfanne mit Deckel ins untere Drittel des Backofens. Lasst das Boeuf Bourguignon jetzt 2,5 bis 3 Stunden langsam schmoren. Das Fleisch ist fertig, wenn man es ganz leicht mit der Gabel zerteilen kann.
- 11.** Während das Fleisch schmort, kümmert ihr euch um die Zwiebeln und die Pilze. Fangen wir mit den Zwiebeln an.
- 12.** Schält 18-24 kleine Zwiebeln. Gebt 1 ½ EL Butter und 1 ½ EL Öl in eine Pfanne und bratet die Zwiebeln ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze an. Schwenkt sie hin und her, so dass die Zwiebeln von allen Seiten leicht gebräunt sind.
- 13.** Gebt dann 120 ml Rinderbrühe und die Kräuter dazu und lasst das Ganze mit Deckel 40-50 Minuten vor sich hinsimmern.
- 14.** Dann sind die Pilze dran. Erhitzt 2 EL Butter und 1 EL Öl in einer Pfanne. Sobald die Butter beginnt zu schäumen, gebt ihr 250 g frische Pilze in die Pfanne und bratet sie unter ständigem Rühren 4-5 Minuten an. Sobald die Pilze leicht gebräunt sind, schaltet ihr den Herd aus.
- 15.** Wenn das Fleisch im Ofen gegart ist, gießt ihr den Inhalt der Casserole durch ein Sieb und lasst die Flüssigkeit in einen Topf fließen. Säubert die Casserole und gebt das Fleisch und den Speck wieder hinein. Die geschmorten Zwiebeln und Pilze kommen jetzt dazu.
- 16.** Nehmt das Fett von der Sauce ab, lasst die Sauce ein wenig auf dem Herd simmern und nehmt alles Fett ab, was nach oben schwimmt. Sollte die Sauce noch nicht sämig genug sein, lasst sie nochmal ein wenig köcheln. Sollte sie zu sämig sein, gießt nochmal ein wenig Rinderbrühe dazu.

