

## Boeuf Bourguignon Rezept für 6 Personen

- 1,2kg Rindfleisch (z. Bsp. dicke Schulter)
- 150g magerer Speck
- 20 kleine im Essig eingelegte Zwiebeln
- 250g kleine Champignons de Paris
- 50g Butter
- 2 EL Öl
- 3dl Rindsbouillon
- 2 EL Mehl

### **Für die Marinade :**

- Eine Flasche Rotwein 75cl
- 2 EL Öl
- 1dl Cognac
- 2 grosse Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1/4 Bund Petersilie
- Salz und Pfefferkörner

### Zubereitung am Vortag

Das in 5cm grosse Stücke geschnittene Rindfleisch in einer Form beiseitelegen. Zwiebel und Knoblauch in Scheiben schneiden und hinzufügen. Petersilie, Thymian und Lorbeerblatt hacken und hinzufügen. Mit Salz und Pfefferkörnern würzen, das ganze gut mischen.

Wein, Öl und Cognac separat mischen, dann über das Fleisch giessen, sodass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Das Ganze mehrmals gut mischen, damit jedes Stück Fleisch gut mit der Marinade getränkt ist. Über Nacht marinieren lassen.

### Zubereitung am selben Tag

Fleisch abtropfen und gut abtrocknen. Speck in Würfel schneiden, 5 Minuten abbrühen und dann abtropfen.

Die kleinen Zwiebeln und die Champignons abspülen und beiseitelegen.

In einem grossen Schmortopf Butter und Öl erhitzen, Speckwürfel und kleine Zwiebeln goldbraun braten, herausnehmen und bereitstellen. Die Champignons im Schmortopf etwa 5 Minuten unter regelmässigem Rühren anbraten, herausnehmen und zu den Speckwürfeln und den kleinen Zwiebeln geben. Nun das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten. Unter Rühren das Mehl langsam beifügen, dann die Brühe und schliesslich nach und nach die Marinade zugeben. Zudecken und bei geringer Hitze zwei Stunden lang kochen, dabei gelegentlich umrühren.

Das Fleisch herausnehmen, warm halten und die Sauce absieben, um die Kochgewürze zu entfernen und möglichst viel Fett von der Oberfläche zu entfernen. Sauce zurück in den Topf geben, Zwiebeln, Speck und Pilze daruntermischen und das Fleisch eine weitere halbe Stunde auf kleiner Flamme kochen. Sauce nach Bedarf abschmecken.

Zum Servieren das Fleisch auf den Teller legen, die Sauce mit den Zwiebeln, Speckwürfeln und Pilzen darüber giessen und mit Salzkartoffeln servieren.

