

Boef Bourguignon

by Andreas - Donnerstag, Juli 21, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/boef-bourguignon/>

Das Boef Bourguignon ist eines der großen französischen Nationalgerichte. Wichtig für dieses aus dem Burgund stammende Rinderschmorgericht ist die Verwendung von erstklassigem Rindfleisch, reichlich rotem Burgunderwein (hier kann man aber auch auf Bordeaux oder kräftigen roten Landwein ausweichen) und einem Schuss Cognac. Dieses Nationalheiligtum ist nichts für den schnellen Koch, denn ca. 5 Stunden muss es köcheln. Erst dann entwickelt es seinen typischen Geschmack. Aber die Geduld wird belohnt. Versprochen!

1 kg Rindergulasch

100 gr. durchwachsener Speck

3 Zwiebeln

5 Karotten

2 Knoblauchzehen

300 gr. Champignons

2 cl Cognac

¾ L roter Burgunder

1 TL Kräuter der Provence

Pfeffer

Salz

Die Zwiebeln und den Speck fein hacken. Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Die Karotten in dünne Scheiben schneiden. Nun alles mit den Champignons in einigen Schichten in einen großen gut verschließbaren Topf geben. Zwischen den einzelnen Ebenen pfeffern und salzen. Den Knoblauch darüber pressen. Den Cognac und den Burgunder dazu gießen und nun bei kleinster Flamme und fest verschlossenem Deckel 5 Stunden köcheln lassen. Eine Stunde vor Garende die Kräuter der Provence und eventuell noch etwas Wein dazu geben.

Das Boef Bourguignon gibt es in unzähligen Varianten. Man kann das Fleisch vorher in Rotwein einlegen und/oder anbraten. Petersilie und Lorbeer verwenden. Die Soße mit Mehl und Tomatenmark andicken. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Aber unter 5 Stunden geht nichts.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station