

# Boeuf Bourguignon

## Zutaten für 4 Personen

800	g	Rindsvoressen v. Stotzen	In 2-3 cm grosse Stücke schneiden.
1		Zwiebel	
2		Schalotten	Zwiebel und Schalotten grob hacken.
20		Pfefferkörner, schwarz	Grob zerstoßen
2	EL	Öl	
½	dl	Cognac	
5	dl	Burgunderwein	Alle Zutaten in einen Gefrierbeutel geben, gut durchmischen und verschlossen einen Tag im Kühlschrank marinieren. Gelegentlich wenden.
			Die Marinade durch ein Sieb filtern und auffangen. Das Fleisch trocken tupfen.
150	g	Speckwürfeli	Goldbraun anbraten und beiseitestellen.
2		Zwiebeln	Fein hacken und im Fett des Specks anbraten (hellbraun) und beiseitestellen.
2-3	EL	Bratbutter	Das Fleisch portionenweise scharf anbraten (ca. 5 Min.)
1½	EL	Mehl	Fleisch, Speckwürfeli und Zwiebeln in die Pfanne zurückgeben und mit Mehl bestäuben. Alles gut mischen.
3 dl		Rinds- od. Kalbsfond	Fond und die beiseite gestellte Marinadenflüssigkeit begeben.
2	Zweige	Thymian	
5		Petersilienstiele	
2		Lorbeerblätter	Gewürze zusammenbinden, zum Fleisch geben und das Ganze einmal aufkochen.
			Fleisch zugedeckt bei kleiner Hitze 2 Stunden schmoren, dann Gewürze entfernen.
		Salz, Pfeffer a.d.M, ev. etwas Bouillonwürfel	Fleisch abschmecken.
150	g	Champignons	Putzen, vierteln und in etwas Butter dünsten.
200	g	Kleine Saucenzwiebeln	Schälen (am besten geht dies mit kochendem Wasser)
2	TL	Zucker	In Bratpfanne schmelzen, dann die Saucenzwiebeln begeben und rundum karamellisieren.
½	dl	Bouillon	Zu Zwiebelchen geben und diese gar dünsten, bis der Sud sirupartig ist.
			Zwiebeln und Champignons zum Fleisch geben und alles nochmals 30 Min. fertig schmoren.
6	Sch.	Toastbrot	Entrinden, zu Croûtons schneiden und im Butter goldbraun braten. Zum Boeuf Bourguignon servieren.