

Boeuf Bourguignon - Rezept für 4 Personen

1 kg Boeuf Bourguignon vom Schrofен-beef
1 Stk. Zwiebel mittelgross
5 dl Rotwein kräftig
3-4 EL Grappa
3-4 Thymianzweige
1 EL Wacholderbeeren
2 Stk. Lorbeerblätter
3 Stk. Rübli
½ Stk. Sellerie
1 Stk. Lauch
50 g Butter
Salz
Pfeffer (Tip: Valle Maggia vom Schrofен)
2 EL Tomatenmark
½ TL Mehl
1 dl demi glace vom Schrofен
1 TL Maizena express



Für die Garnitur (optional)

25 g Butter
150 g Speckwürfeli grob geschnitten
200 g Perlzwiebeln oder Silberzwiebeln
200 g Champignons
1 EL Zucker

1. Die Zwiebel in Würfel schneiden und mit dem Fleisch in eine Schüssel geben. Mit dem Rotwein und dem Grappa übergiessen. Die Thymianzweige, Lorbeerblätter und die leicht gequetschten Wacholderbeeren beifügen. Das Ganze ca. 6 Stunden in der Küche ziehen lassen.
2. Alles in ein Küchensieb leeren. Die Beize auffangen und beiseitestellen. Die Zwiebeln zusammen mit den in Würfel geschnittenen Rübli, Lauch und Sellerie bereitstellen.
3. Die Butter in einem Bräter oder Römertopf erhitzen und das Fleisch darin portionenweise kräftig anbraten. Das Fleisch während dem Anbraten mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Mehl bestäuben. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und bei ca. 60 ° warmstellen.
4. Das Gemüse samt Zwiebeln im Bratsatz des Fleisches ca. 2 min. rösten, das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit der Weinbeize ablöschen und die demi glace dazugeben. Die Sauce aufkochen, das Fleisch zugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Std. schmoren.
5. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und beiseitestellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und dann auf die Hälfte einkochen lassen. Mit wenig Maizena express bis zur gewünschten Konsistenz abbinden. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben und kurz erhitzen. Am besten in der Pfanne servieren. Dazu passt: Spätzli, Salzkartoffeln, Baquette, Polenta, Rübli, Rosenkohl.
6. Optionale Garnitur: Speckwürfeli und Perl-/Silberzwiebeln im Butter anbraten, mit Zucker überstreuen, karamelisieren lassen, ca. 10 min. schmoren, Champignons kurz mitschmoren. Auf dem Teller über das boeuf Bourguignon verteilen.

