

BOEUF BOURGUIGNON

mit Kartoffelrösti

Zutaten Kartoffelrösti

- 5 große festkochende Kartoffeln
- 3 Schalotten
- Etwas Butter
- Salz
- Cayenne
- Muskat

Zubereitung Kartoffelrösti

- Schalotten schälen und in feinste Brunoise schneiden. Schalotten Brunoise in etwas frischer Butter farblos garschwitzen und in einem Sieb abtropfen lassen.
- Kartoffeln schälen und auf der groben Seite einer Vierkantreibe in eine Schüssel hobeln. Kartoffeln ausdrücken und Wasser und Stärke abgießen.
- Gehobelte Kartoffeln, Schalotte und die Gewürze vermengen.
- Eine Pfanne mit etwas Butter einfetten, die Kartoffelmasse , gleichmäßig in die Pfanne verteilen und bei niedriger Hitze goldbraun ausbacken. Rösti wenden und bei 180° C 20 min im Backofen backen.



powered by

KÜCHE & CO

BOEUF BOURGUIGNON

mit Kartoffelrösti

- 600 g Speckwürfel
- 3.6 kg Rindfleisch aus Schulter oder Keule
- 3 große Zwiebel in feinsten Würfeln

Zubereitung Boeuf Bourguignon

- Das Rindfleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden, salzen und pfeffern etwas Paprika Pulver edelsüß dazugeben.
- In einem großen Schmortopf die Speckwürfel in etwas Olivenöl goldbraun braten, herausnehmen und beiseitestellen.
- Im gleichen Fett die Rindfleischwürfel portionsweise rundherum kräftig anbraten bis sie schön gebräunt sind, und ebenfalls beiseitestellen.
- Anschließend Zwiebeln, Möhren, Knoblauch und Butter in den Schmortopf geben und alles einige Minuten anschwitzen, bis die Zwiebeln leicht Farbe bekommen.
- Fleisch und Speck wieder in den Topf geben, Tomatenmark unterrühren, dann mit Mehl bestäuben und 2 Minuten weiterbraten, damit sich der Mehlgeschmack verliert und die Sauce später bindet.
- Den Rotwein und die Brühe zugießen und dabei den Bratensatz vom Topfboden lösen, sodass sich alle Röstaromen entfalten. Es ist wichtig, dass das Fleisch voll ständig von der Flüssigkeit bedeckt ist. Das Bouquet Garni dazugeben und alles einmal aufkochen lassen.
- Den Schmortopf abdecken und entweder 2-3 Stunden im vorgeheizten Ofen bei 160 °C oder 1,5-2 Stunden auf dem Herd bei niedriger Hitze schmoren lassen. Dabei immer wieder umrühren und darauf achten, dass die Sauce nur leise simmert, da starkes Kochen das Fleisch austrocknet und die Sauce trüb werden lässt.

Zutaten Boeuf Bourguignon

- 4 Knoblauchzehen gerieben
- 6 Bund Karotten in feinen Würfeln
- 200 g Butter
- 6 EL Tomatenmark
- Paprika edelsüß
- 2 EL Mehl
- 1,5 l Rotwein zum Kochen
- 200 ml guten vollmundigen Rotwein zum parfümieren