# Boeuf Bourguignon - Mit Rotwein geschmortes Rindsragoût

Der Klassiker aus dem Burgund ganz traditionell zubereitet: Mit viel eingekochtem Rotwein, Gemüse und Zwiebeln geschmort. Die Sauce wird mit Mehl gebunden, von dem man nach der langen Schmorzeit aber nichts mehr merkt, ausser es von Anfang an für eine schöne Sämigkeit der Sauce sorgt.
Ideal ist ein Burgunderwein, der aus der Pinot Noir-Traube gekeltert wird. Es sind kräftige Weine von fruchtbetontem Charakter. Schweizer Blauburgunder (Pinot Noir) sind in der Regel leichter, in der Bündner Herrschaft (z.B. Fläsch) werden sie in der Regel kräftiger ausgebaut und daher gut für dieses Gericht geeignet. Ideal wäre ein Rotwein mit einer leichten Restsüsse, doch diese sind selten zu finden und auch recht teuer. Ein wenig Braccetto, der süsse Rotwein aus dem Piemont, als Ergänzung zum trockenen Pinot Noir ist da ein guter Tipp und besser als die Zugabe von Zucker (was aber zur Not auch ginge).

Boeuf Bourguignon ist nur echt mit einer Garnitur aus angeschwitzen, kleinen Zwiebeln oder Schalotten, Speck und Champignons. Sie wird separat zubereitet und nicht in die Sauce eingerührt, sondern zum Schluss auf dem Ragoût angerichtet.

Fleisch vom Vorderviertel eignet sich besonders gut für Schmorgerichte, da es Collagen enthält, die beim Schmoren schmelzen und dem Fleisch Saft geben: Z.B. Schulter, Hohrückendeckel, Brustkern oder wie in diesem Rezept, Rindshals.

Dazu passt Kartoffelstock der, etwas unkonventionell, mit gebräunter Butter zubereitet wird. Beim Bräunen entwickelt die Butter ein feines, nussiges Aroma.

## Zutaten (3 Portionen)

| | |
|---|---|
| 500g | Rindshals |
| 2 | Kalbsfüessli |
| 150g | Rüebli |
| 150g | Sellerie |

| | |
|---|---|
| 80g | Zwiebel |
| 1El | Tomatenmark |
| 1El | Mehl |
| 4dl | Rotwein (kräftiger Pinot Noir) |
| 1dl | Bracchetto |
| 5dl | Rindsbouillon |
| 2 | Lorbeerblätter |
| | Bratbutter |

Garnitur:

| | |
|---|---|
| 100g | Bratspeck in Tranchen |
| 150g | Champignons |
| 7-8 | kleinere Schalotten |
| 1/2 | handvoll glatte Petersilie |
| | Salz und Pfeffer |

Kartoffelstock:

| | |
|---|---|
| 400g | Kartoffeln |
| 50g | Tafelbutter |
| 2dl | Milch |
| | Muskatnuss |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

Rindshals zu 2-3cm grossen Würfeln schneiden. Rüebli und Sellerie zu groben Würfeln schneiden, Zwiebel hacken.

Fleischwürfel in reichlich Bratbutter ringsum kräftig anbraten. Ein Kalbsfüessli mitbraten. Fleisch und Füessli in einen Schmortopf geben.

Temperatur etwas reduzieren. Zwiebel und Gemüse und das zweite Kalbsfüessli anrösten. Tomatenmark zugeben, vermischen und kurz mitrösten. Mit Mehl bestäuben, vermischen und mitrösten. Rotwein und Bracchetto in drei Etapppen zugiessen und jedes Mal einkochen lassen, bis die Sauce dickflüssig wird, dabei regelmässig umrühren, damit sich die Sauce nicht am Pfannenboden festsetzt. Am Schluss sollte reichlich crèmige Sauce in der Pfanne verbleiben. Sauce mit Füessli und Gemüse zusammen mit der Bouillon zum Fleisch giessen.  Lorbeerblätter zugeben. Zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen.

Fleischwürfel aus der Gemüsesauce fischen. Sauce durch ein Sieb abgiessen, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Das ausgelaugte Gemüse kann entsorgt werden.

Fleischwürfel zur Sauce geben und offen 1/2 bis 3/4 Stunden köcheln lassen bis das Fleisch schön weich ist und die Sauce dabei weiter einkocht. Zum Schluss mit Pfeffer abschmecken.

Garnitur:
Champignons je nach Grösse vierteln oder halbieren. Schalotten schälen, dabei den Wurzelansatz nicht ganz wegschneiden, damit die Schalotten beim Dünsten gut zusammenhalten. Grosse Schalotten längs halbieren. Speck zu ca. 2cm breiten Streifen schneiden. Speck in wenig Bratbutter andünsten bis er glasig wird. Champignons und

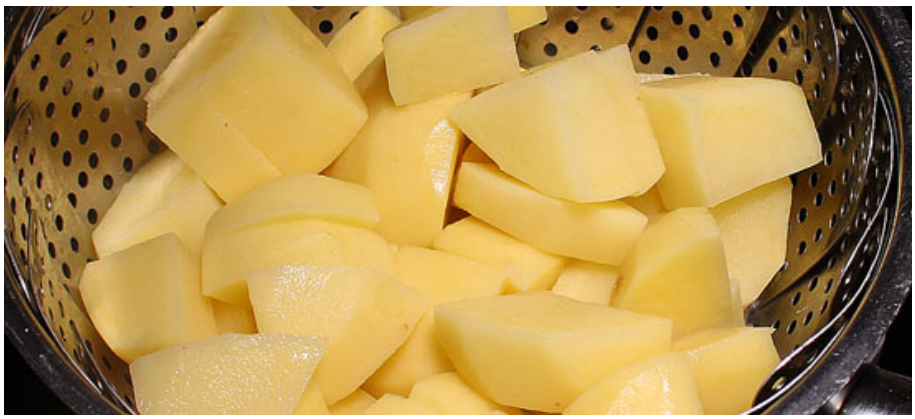
Schalotten zugeben, ca. 10 bis 15 Minuten mitdünsten, dabei leicht salzen. Zum Schluss grob geschnittene Petersilie untermischen.

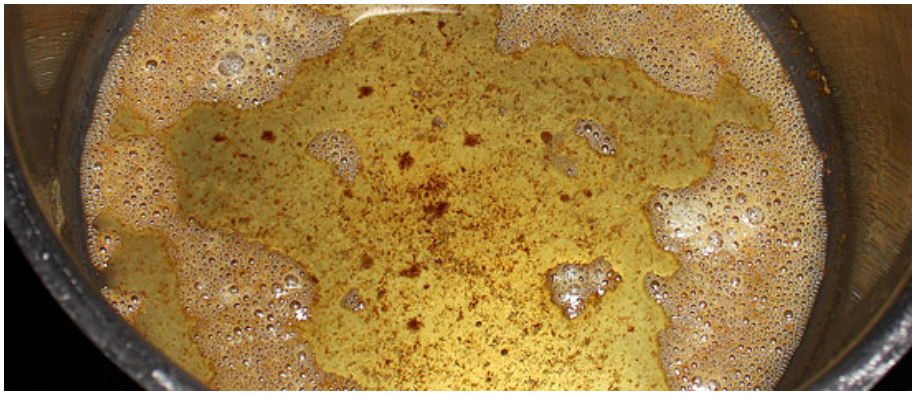
Kartoffelstock:
Kartoffeln schälen und zu Klötzen schneiden. Im Dampfsieb gut weich garen und danach ausdampfen lassen. Butter in eine Pfanne geben, aufschäumen lassen und köcheln lassen bis sie leicht braun wird. Pfanne von der Kochplatte ziehen, sobald die Butter etwas ausgekühlt ist, die Milch dazugiessen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse zur Buttermilch treiben. Würzen und vermischen. Kartoffelstock nicht zu fest verrühren, da er dabei schleimig würde.

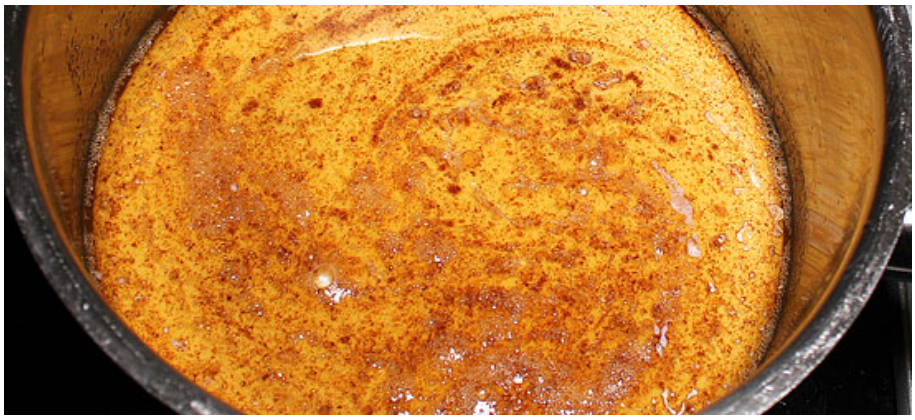
Kartoffelstock anrichten, eine Grube eindrücken und das Fleisch mit reichlich Sauce in die Grube geben und garnieren.

*Rotwein etappenweise einkochen*

*Fleisch aus der Sauce fischen*







*Zutaten für die Garnitur*