

Ralph Morgenstern: Bœuf bourguignon

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/ralph-morgenstern-boeuf-bourguignon

Rindfleisch-Topf mit Burgunder-Wein

Zutaten:

- 1 kg Rinderschulter ohne Knochen
- 100g geräucherter Speck, klein gewürfelt
- 12 kleine Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 5cm Schale einer unbehandelten Orange
- 1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Flasche französischer Rotwein, Burgunder
- 3 EL Schweine-oder Butterschmalz
- 1 EL Mehl
- Salz
- 1 Prise Muskat

Zubereitung:

Das Fleisch in ca. 5cm große Würfel schneiden. Thymian, Orangenschale und Lorbeer mit Küchengarnt zu einem Kräuter-Sträußchen zusammenbinden. Den Wein in einem Topf anwärmen.

In einem breiten Topf das Schmalz erhitzen, den Speck darin anbräunen und wieder herausnehmen. Die Zwiebeln anbraten und auch herausnehmen. Dann das Fleisch portionsweise ringsum anbraten. Zum Schluß das Fleisch mit 1 EL Mehl bestäuben, durchrühren und nußbraun anrösten. Dann den Knoblauch dazupressen.

Den Speck wieder untermischen, den Wein angießen und das Kräuter-Sträußchen dazugeben.

Geschlossen bei kleiner Hitze 3 - 3 1/2 Stunden köcheln lassen. Zwischendurch kontrollieren, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist und eventuell Wein oder kochendes Wasser nachgießen.

15 Minuten vor Garende die angebratenen Zwiebeln unter das Ragout mischen und mit Muskat und Salz abschmecken. Das Kräuter-Sträußchen entfernen und das Ragout mit Petersilie garnieren.

Rezept: Ralph Morgenstern

Quelle: *alfredissimo!* 15.11.1996