

Boeuf Bourguignonne

(für 4 Pers.)

100 g Speckwürfeli	2-3 Min unter Wenden braten, herausnehmen
800 g Rindsschulter (grosse Würfel)	
Salz, Pfeffer	würzen kurz und kräftig anbraten, herausnehmen
200 g Rüebli, geschält	
2 Zweige Stangensellerie	in grosse Stücke schneiden andünsten, herausnehmen
1 EL Mehl	unter Rühren dünsten
1 EL Tomatenpüree	beifügen, mitdünsten
ca. 4 dl Wein (z:B. Burgunder)	
ca. 3 dl Bouillon	ablöschen Fleisch, Speckwürfeli und Gemüse beifügen
2 Knoblauchzehen	schälen, fein hacken
3 Peterlizweige	
1 Thymianzweig	
1 Lorbeerblatt	zu einem Sträusschen binden und mit dem Knoblauch in die Sauce geben
Salz, Pfeffer	Sauce würzen, zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 1 ½ - 2 Std. schmoren gegen Ende der Zeit Deckel entfernen, damit die Sauce etwas einkochen kann
200 g Saucenzwiebeln	1 Min. in kochendes Wasser geben, abtropfen, kalt abschrecken und aus der Haut drücken
150 g Champignons	reinigen, ganz lassen
20 g Butter	¼ Std. vor Ende der Kochzeit in einer Brat- pfanne erhitzen, Zwiebeln auf mittlere Stufe gut 5 Min. dünsten, Champignons beifügen und weitere 5 Min. braten
1 Bund Peterli	fein hacken, zugeben und alles unter das fertige Fleisch geben, abschmecken