Beef Bourguignon

- 2 EL geklärte Butter oder Butaris
- 150gr. angerauchten Bauchspeck (Bacon) in 0,5cm Stücke geschnitten
- 1kg Rindfleisch (Ribeye/Entrecote/Rippe) in große Stücke geschnitten
- 4 EL Mehl
- 2 große Gemüsezwiebeln
- 6-8 Perlzwiebeln/Erdperlen
- 500 gr. Champignons geviertelt
- 5-6 dicke 2 Karotten in 2cm Scheiben geschnitten
- 1 EL frischer, gehackter Knoblauch
- 1 Flasche 750 ml eines guten Rotweins (Bordeaux, Shiraz oder Burgunder)
- 2 EL frischer Thymian, gehackt
- 750ml Rinderbrühe-/fond
- ca. 15 – 20 kleine Kartoffeln (Drillinge)
- Salz und Pfeffer
- 4EL fein gehackte Petersilie
- Cognac

In einem gusseisernen Topf (z.B. Le Creuset) Butaris erhitzen und den Speck hinzufügen. Ein paar Minuten bei niedriger Hitze ausbraten. Den Speck aus dem Topf nehmen.

Das in große Würfel vorbereitete Fleisch scharf anbraten und herausnehmen. Die Gemüsezwiebeln hinzufügen und goldbraun braten. Eventuell muss etwas Butaris hinzugefügt werden.

Wenn die Zwiebeln goldbraun sind, die Champignons dazugeben, etwas salzen und anbraten, bis sie den größten Teil ihres Wassers abgegeben haben. Hier ist Geduld gefragt. In der Zwischenzeit der Backofen auf 170°C vorwärmen.

Nun die Karotten, das Fleisch, den Speck und den Knoblauch hinzugeben und etwas anschwitzen. Mit der ganzen Flasche Wein ablöschen und den Wein bis zur Hälfe auskochen lassen. Auch hier ist Geduld gefragt (8-10 min.). Die Kartoffel und den frischen Thymian hinzufügen und mit dem Rinderfond auffüllen. Sollte der Rinderfond bereits gewürzt/gesalzen sein, vorerst nur mit Pfeffer würzen. Salz kann nach Geschmack nachgewürzt werden. Den Topf wieder in den auf Backofen schieben und vorerst 1 Std. köcheln lassen.

Den Topf aus dem Backofen nehmen. Nach Geschmack mit Salz nachwürzen. Zum Andicken ein großes Sieb in den Topf legen und mit dem Mehl auffüllen, mit einem großen Schneebesen einrühren und kurz auf dem Herd aufkochen lassen. Den Topf für mindestens weitere 1,5 - 2 Std. in den Backofen geben.

Nachdem es fertig ist, etwas Cognac (nach Belieben) und die gehackte Petersilie hinzugeben und mit Salz und Pfeffer nach Belieben nachwürzen.

Wir haben dazu einen grünen Blattsalat und ein krosses frisches Baguette serviert.