

BŒUF BOURGUIGNON

für ca. 20 Personen

Zutaten:

pro Person 250 g Rinderhüfte
750 g Räucherspeck
1 kg Champignons (in Butter andünsten)
1 kg Schalotten (im ausgelassenen Speckfett dünsten)
1 Tasse Karottenbrunoise
8 Schalottenbrunoise
12 Eßl. Mehl
3 Eßl. Tomatenmark
3 Tassen Consommé
1 Fl. Burgunder
3 Zehen Knoblauch
1 Bouquet Garni (Petersilienstengel, Lorbeer, Thymian)

Fleisch in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Den Speck in Streifen schneiden, kurz blanchieren, dann anrösten. Das Fleisch abtrocknen und nach und nach im Speckfett anbraten. Dann Karotten und Schalotten mit wenig Farbe angehen lassen, mit Mehl bestäuben und anrösten. Tomatenmark dazugeben, mit Consommé und Burgunder aufgießen. Sauce aufkochen lassen, Knoblauch, Speck, Salz, Pfeffer und Bouquet Garni zugeben.

Sauce auf das Fleisch geben.

Zugedeckt im Ofen fertig schmoren. Am Schluss Schalotten und Champignons unterheben, mit Petersilie bestreut servieren.