

für Gäste: Bœuf bourguignon

Wird klassisch mit Champignons zubereitet, doch im Herbst geben Eierschwämmchen dem Gericht eine noch edlere Note!

La Mise en Place:

150 g Karotten, 2 Knoblauchzehen, 100 g Sossenzwiebeln, 100 g Eierschwämmchen, Olivenöl, 300 g Rindsragout zum Schmoren, Pfeffermühle, 50 g Speckwürfelchen, 1 EL Tomatenpüree, 2 dl Rotwein, 1,5 dl Bouillon, 1 EL weiche Butter, 1 EL Mehl, Butter, einige Thymianzweiglein, 1 Schuss Halbrahm

Die Vorbereitung:

Karotten in 1 cm dicke Rädchen schneiden. Knoblauch halbieren und etwas quetschen. Die Sossenzwiebeln halbieren und die Eierschwämmchen putzen und kleiner schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Mit Pfeffer bestreuen. Speckwürfelchen und Knoblauch zufügen und mitbraten. Tomatenpüree zugeben und kurz mitbraten. Mit Rotwein löschen. Bouillon und Karotten zufügen und zugedeckt bei kleiner Hitze rund drei Stunden schmoren.

Nach der Hälfte der Bratzeit die Sossenzwiebeln zugeben und fertig schmoren. Weiche Butter mit Mehl verkneten und zum Fleisch geben. Unter Rühren köcheln, bis die Sosse bindet. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Vollendung:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und darin die Eierschwämmchen und einige Thymianzweiglein anbraten, mit Halbrahm verfeinern und zusammen mit dem Bœuf bourguignon anrichten.

Das passt dazu:

Kartoffelstock, Nudeln oder Polenta

