

Präsentiert von

Madame Mallory

UND DER DUFT VON CURRY

Boeuf Bourguignon à la Hassan kreiert von Chef Floyd Cardoz

Für 6 - 8 Portionen

Zutaten

4 EL Rapsöl
1,2 kg knochenlose, vom Fett befreite
Rippenstücke vom Rind
(geschnitten in ca. 4 x 4 cm große Stücke)
Salz & Pfeffer
1 Tasse Mehl
170 g über Apfelbaumholz geräucherter Speck
(geschnitten in ½ cm große Stücke)
2 EL Butter
4 Gewürznelken (gebunden)
2 Lorbeerblätter
18 kleine Perlzwiebeln (geschält)
18 Babykarotten (geschält & halbiert wenn Karotten
länger als 5 cm, sonst nur geschält)
18 Steckrüben (geschält & halbiert)
230 g Pfifferlinge (gesäubert, geschnitten und halbiert)
2 Zwiebeln (gewürfelt)
1 Knoblauchknolle
(Zehen getrennt, geschält und gehackt)
1 ½ EL frischer Ingwer (gehackt)
1 EL Kreuzkümmel (frisch gemahlen)
1 EL braune Senfkörner (gemahlen)
2 EL Tomatenmark
½ TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
½ EL Aleppo Pfeffer
750 ml Rotwein (Burgunder)
250 ml helle Rinderbrühe
4 Zweige Thymian
2 EL brauner Zucker



Zum Garnieren

4 EL grob gehackte Petersilie
4 EL gezupfter Kerbel

Zubereitung

1. Den Ofen auf 160° C vorheizen.
2. Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben, bevor es für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruht. Zusätzliches Mehl bereitstellen.
3. Rapsöl und Speck bei mittlerer Hitze in einem großen Bräter oder Schmortopf geben und erhitzen, bis das Fett im Speck ausgelassen ist. Dann den Speck aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
4. Die Fleischwürfel in den Bräter geben, bis sie eine leichte Farbe bekommen. Dann herausnehmen und beiseitestellen.

5. Die Perlzwiebeln in den gleichen Topf geben und diese für 2 - 3 Minuten anbraten, dann herausnehmen und beiseite-stellen.
6. Diesen Vorgang mit den Karotten und den Rüben wiederholen.
7. Die Pfifferlinge im Bräter für 1 Minute braten, danach aus dem Topf nehmen und auf die Seite stellen.
8. Nun die Butter zum restlichen Öl in den Bräter geben und zusammen mit den Gewürznelken und Lorbeerblättern 1 Minute lang anbraten. Die zerhackten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hinzu-fügen und alles 4 - 5 Minuten lang braten, bis die Zwiebeln glasig sind.
9. Nun die gemahlenen Gewürze in den Topf geben und alles weitere 2 Minuten lang kochen.
10. Jetzt auch das restliche Mehl und das Tomatenmark hineingeben und alles zusammen für weitere 2 Minuten kochen lassen.
11. Anschließend das Ganze mit Rotwein ablöschen und zum Kochen bringen.
12. Nun die Rinderbrühe hinzugeben und alles aufkochen lassen.
13. Den beiseitegestellten Speck und das Fleisch in den Bräter geben. Die Temperatur reduzieren, bis die Brühe nicht mehr kocht. Nun den Thymian in ganzen Zweigen hinzugeben und alles anschließend würzen.
14. Den Bräter für ca. 2 bis 2 ½ Stunden in den Ofen stellen.
15. Danach die Karotten, Rüben und Perl-zwiebeln in den Bräter geben und weitere 30 Minuten im Ofen lassen.
16. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, mit Zucker abschmecken.
17. Die Gewürznelken und Lorbeerblätter entfernen.
18. Die Pfifferlinge in den Bräter geben und alles ein weiteres Mal salzen.
19. Der Fleisचेintopf sollte nun nicht zu flüssig sein.
20. Das Gericht vor dem Servieren mit Kerbel und Petersilie garnieren.

*Tip*p: Am nächsten Tag ist der Geschmack des Fleisचेintopfes sogar noch besser.