



BOEUF BOURGUIGNON MIT SELBSTGEMachten PAPPARDELLE



Für 4 Personen

FÜR FLEISCH UND SAUCE:

2 Zwiebeln
2 Karotten
1 Stange Lauch
1 kg Rinderschulter
Salz, Pfeffer
2 Zweige Thymian
2 Stängel Petersilie, plus etwas mehr zum Servieren
2 Stängel Rosmarin
2 Lorbeerblätter
Rapsöl zum Anbraten
1 ½ EL Mehl
750 ml trockener Rotwein aus dem Burgund
ca. 400 ml Rinderfond

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Karotten schälen, den Lauch putzen und waschen. Eine Zwiebel fein, die andere grob würfeln. Karotten und Lauch in grobe Stücke schneiden. Das Fleisch in 3-4 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter mit einem Küchengarn zu einem Bündel zusammenfassen.

Einen großen, weiten Topf erhitzen, Öl hineingeben und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren anschwitzen. Das Gemüse zugeben, kurz mit anrösten.

Fleisch und Gemüse mit Wein ablöschen und für ein paar Minuten wallend aufkochen lassen. Die Kräuter mit in den Topf legen. So viel Rinderfond zugießen, bis das Fleisch gerade so bedeckt ist. Einmal kurz aufkochen lassen und bei geringer Hitze zugedeckt 2-2 ½ Stunden sanft köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Das Fleisch ist perfekt, wenn es auf leichten Druck auseinanderfällt.

Das Fleisch vorsichtig aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Kräuterbündel entfernen, die Sauce anschließend durch ein Sieb passieren. Sauce und Fleisch zurück in den Topf geben und ohne Deckel etwa 30 Minuten (bei Bedarf auch länger) einköcheln lassen, bis die Sauce sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



BOEUF BOURGUIGNON MIT SELBSTGEMACHTEN PAPPARDELLE

FÜR DIE PAPPARDELLE:

4 Eier (Größe M)
200 g Hartweizengrieß, plus
etwas mehr zum Bestäuben
200 g Weizenmehl (Type 405)

FÜR DIE BURGUNDISCHE GARNITUR:

150 g durchwachsener Speck
200 g Champignons
150 g Perlzwiebeln (alternativ
kleine Schalotten)
2 kleine Karotten
2 EL Butter

ZUBEREITUNG

Für die Pappardelle Eier, Grieß und Mehl vermengen und gut 10 Minuten zu einem geschmeidigen und glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser zugeben. Den Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den Teig in vier Portionen teilen und jeweils 2-3 mm dünn auswalzen. Die ausgerollten Teigplatten mit etwas Grieß bestäuben, mehrfach falten und mit einem scharfen Messer in 2-3 cm breite Streifen schneiden. Mit den Fingern lockern, zu Nestern formen und auf etwas Hartweizengrieß ausbreiten.

Für die burgundische Garnitur die Schwarte vom Speck entfernen und den Speck in 1 cm breite Streifen schneiden. Champignons putzen und je nach Größe vierteln, halbieren oder ganz lassen. Die Perlzwiebeln schälen. Karotten schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Perlzwiebeln bei mittlerer Hitze darin einige Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und beiseitestellen. In der gleichen Pfanne erst den Speck anbraten, anschließend Pilze und Karotten zugeben und mitbraten. Die Burgundische Garnitur etwa 10 Minuten vor dem Servieren mit in den Topf des Boeuf Bourguignon geben. Ziehen lassen.

Die Pappardelle in reichlich gesalzenem Wasser 2-3 Minuten bissfest kochen und abseihen. Mit dem Boeuf Bourguignon auf Tellern anrichten und mit etwas Petersilie bestreut servieren.

Tipp: Wer das Boeuf Bourguignon lieber klassischer essen möchte, serviert Kartoffelbrei oder Kartoffelstampf statt Pasta zum Schmorgericht.