

Boeuf Bourignon

für 6 Personen

1 kg	Rindfleisch (Schmorbraten oder fertig geschnittenes Gulasch)
div. Esslöffel	Sonnenblumen- oder Rapsöl
2 – 3 kleine Beutel	Schalotten (in jedem Fall reichlich)
5-8	Möhren
¼ Rübe	Sellerie
3-4	Lorbeerblätter
1 Bund (reichlich)	frischen Thymian
Salz, Pfeffer, Prise Zucker	
1 Becher Sahne	
1 – 1,5 l	trockener Rotwein

Zur Vorbereitung das Rindfleisch, die Möhren, die Schalotten und den Sellerie in mundgerechte Stücke schneiden und zerkleinern. Das Fleisch in Öl anbraten, dann die Schalotten, Möhren und den Sellerie dazu und mit andünsten. Mit dem Wein übergießen und Salz, Pfeffer, Thymian, Lorbeerblätter und Zucker dazu geben und alles einmal richtig aufkochen. Dann eine bis anderthalb Stunden bei kleiner Hitze schmoren lassen. Die Sahne dazu und wenn möglich über Nacht stehen und durchziehen lassen. Dann wieder erhitzen und abschmecken – fertig. Dazu frisches Baguette und Rotwein – wunderbar!

