

Boeuf Bourguignon mit Sellerie-Kartoffel-Stampf

Für 4 Personen

Für Boeuf Bourguignon:

700 g Bürgermeisterstück	500 ml Rotwein	200 g Bauchspeck
3 rote Zwiebeln	Öl	Pfeffer
2 Lorbeerblätter	1 Zweig Rosmarin	4 große Champignons
3 Möhren	3 TL Mehl	

Für Sellerie-Kartoffel-Stampf:

600 g Kartoffeln	900 g Sellerie	Salz, Wasser
4 EL Butter	Muskat	

Boeuf Bourguignon:

Das Fleisch über Nacht im Rotwein einlegen.

Vom Bauchspeck die Schwarte abschneiden, Zwiebeln schälen und beides würfeln.

Das Fleisch aus dem Rotwein herausnehmen und in grobe Würfel schneiden. Den Rotwein aufbewahren.

In einem Topf Öl erhitzen. Bauchspeck und Zwiebeln für ca. 5 Minuten anbraten, dann aus dem Topf nehmen.

Das Fleisch nun im Topf für ebenfalls ca. 5 Minuten anbraten.

Bauchspeck und Zwiebeln wieder dazugeben, mit Pfeffer würzen und mit dem Rotwein ablöschen.

Lorbeerblätter und Rosmarinzweig dazugeben.

Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 4 bis 5 Stunden schmoren lassen. Gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser nachgeben.

Die Pilze vierteln, die Möhren schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Die Möhren eine Stunde vor dem Ende der Schmorzeit in den Topf geben und mitschmoren. Die Pilze erst ca. 15 Minuten vor dem Ende dazugeben.

Um der Sauce etwas mehr Bindung zu verleihen in einer Tasse Wasser mit 2 bis 3 TL Mehl anrühren. Schlückchenweise in den Topf geben, kurz aufkochen und eindicken lassen. So lange wiederholen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

Sellerie-Kartoffelstampf:

Kartoffeln und Sellerie schälen und in Würfel schneiden.

In einem Topf Salzwasser aufsetzen, die Kartoffeln und Sellerie ins kalte Wasser geben und dann aufkochen lassen, 25 Minuten garen.

Das Wasser abgießen, Butter zu Kartoffeln und Sellerie geben und stampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Chefkoch Dü am 25. November 2025