



Boeuf bourguignon mit Kartoffel-Kürbispüree

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.30** Minuten

Kochzeit ca. **1.35** Minuten

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Boeuf bourguignon mit Kartoffel-Kürbispüree

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
1	Sta	Lauch nge	Oel in einer tiefen ofenfesten Kasserolle bei mittlerer Temperatur erhitzen. Den Lauch (nur weisser Teil) fein gehackt; hinzufügen und unter Rühren etwa 5 Minuten
2	Stk	Stangenselleri-Blätter	Sellerie würfeln und
100	gr	Specke am Stück	Speck, ebenfalls gewürfelt dazugeben und weitere 5 Minuten weiterdünsten. Beiseite stellen
1000	gr	Rindfleisch	Rindfleisch in 4 cm grosse Würfel schneiden. Menge aufteilen und in Etappen wie folgt anbraten. 2 EL Oel in den Topf geben und bei starker Hitze das Rindfleisch in Etappen anbraten, bis es gut gebräunt ist
1	Bnd	Zitronen-Thymianblättchen	Währenddessen Thymianblättchen von den Zweigen abstreifen und über das Fleisch streuen, dabei aufpassen, dass die Kräuter nicht verbrennen. Das gebräunte Fleisch auf ein Küchenpapier legen. Nun das restliche Fleisch ebenso anbraten
9	Stk	Perlwiebeln, geschält	Die Kasserolle bei mittlerer Temperatur wieder erhitzen. Nötigenfalls noch etwas Oel hineingeben. Zwiebeln und
7	Stk	Knoblauchzehen	Knoblauchzehen hineinrühren und etwa 5 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln gebräunt sind.
3	EL	Madeira	mit Madeira (event Marsala) ablöschen und den Bratensatz lösen.
1	EL	Mehl	Das Fleisch wieder in die Pfanne geben und das Mehl darüber streuen
3	Stk	Rüebli	Rüebli schälen, und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit Lauch, Sellerie und Speck hinzufügen und sorgältig untermischen.
6 3/5	dl	Craft-Bier	Bei mittlerer Hitze Bier und

2 1/2	dl	Rindsbouillon	Rindsbouillon dazugiessen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3	Stk	Orangen-Zesten	Orangenzesten,
3	Stk	Lorbeerblätter getrocknet	Lorbeerblätter;
125	gr	Pelatti	gehackten Pelatti,
1	Bris	Salz	Salz und
	e	Pfeffer	Pfeffer dazugeben und unterrühren. Die Hitze so weit reduzieren, dass das Voessen köchelt. Zugedeckt etwa 40 Minuten schmoren
8	Stk	Champions	Champions, säubern und vierteln und zum Fleisch hinzugeben und ohne Deckel weiter 20 Minuten
300	gr	grüne Bohnen	Schliesslich die Bohnen zugeben und 10 Minuten mitgaren.
3	EL	Peterli gehackt	Mit Peterli bestreuen.
Kartoffel Kürbispüree			
500	gr	Butternut-Kürbis	Kürbis vierteln und die Kerne samt Fasern entfernen. Kürbis schälen und grob würfeln.
500	gr	Kartoffeln	Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln und Kürbis zugedeckt in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Das Kürbisgemüse abgiessen,
3	EL	Oel	Oel zugeben und alles mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen.
		Salz	Mit Salz,
		Pfeffer	Pfeffer,
		Muskat	Muskat und
		Zitronensaft	etwas Zitronensaft abschmecken
4	Stiel	Peterli gehackt	Püree zum Boeuf bourguignon servieren und mit etwas Peterli garnieren.