



Elbweiderind Rezepte

Zutaten für 6 Personen:

150 g Elbweiderind-Speck
4 EL Öl zum Braten
1,2 kg Rinderschulter vom Elbweiderind
750 ml Rotwein
4 Knoblauchzehen
2 mittelgroße Karotten
Gewürzstrauß aus frischer Petersilie
und Rosmarin
3 Lorbeerblätter
2 EL Tomatenmark
250 ml Rinderbrühe
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Petersilie

Für die karamellisierten Schalotten und Champignons:

60 g Butter
2 TL Zucker
400 g kleine Schalotten
400 g kleine braune Champignons

Für die Beurre manié:

50 g weiche Butter
2 EL Mehl

Dazu passt:

Baguette, Kartoffeln
oder Kartoffelpüree

18 Sächsisches Boeuf Bourguignon

Räucherspeck in kleine Würfel schneiden. Öl in einem großen Bräter leicht erhitzen, Speck darin leicht braun anbraten, dann aus dem Bräter nehmen. Rindfleisch in Stücke schneiden und im Bräter kurz anbraten. Anschließend den Speck dazugeben, mit Rotwein ablöschen.

Knoblauchzehen pellen und fein hacken. Karotten schälen, in Scheiben schneiden. Gewürzstrauß binden. Knoblauch, Karotten, Gewürzstrauß, Lorbeerblätter, Tomatenmark, Rinderbrühe mit in den Bräter geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und zugedeckt für mindestens 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Nach 1,5 Stunden die Schalotten schälen, im Ganzen lassen. Die Champignons putzen und bei Bedarf vierteln. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen, 1 TL Zucker dazu geben. Schalotten in der Pfanne 15 Minuten bei leichter Hitze goldbraun karamellisieren und mit in den Bräter geben. Restliche Butter in der Pfanne schmelzen, 1 TL Zucker dazu und karamellisieren lassen. Dann Champignons 5 Minuten darin anbraten und anschließend in den Bräter geben.

Zum Andicken der Soße eine Beurre manié vorbereiten: Dazu die weiche Butter und das Mehl in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel zu einer geschmeidigen Masse verkneten.

Nach etwa zwei Stunden den Gewürzstrauß herausnehmen und die Beurre manié in kleinen Portionen nacheinander zum Sud geben und verrühren. 15 Minuten leicht köchelnd eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gehackter Petersilie bestreuen.



Hereford Elbweiderind
Gräditz