



# 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.

