



Passt perfekt dazu: Pain Paillasse. Der Teig lässt sich am Vortag vorbereiten. Das Brot wird kurz vorm Servieren frisch gebacken. Rezept unter www.candid-moments.at/pain-paillasse-a-la-silvia

Boeuf Bourguignon für 4 Personen

Backrohr auf 240°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

150 g **Speck** in grobe Streifen schneiden und 10 Minuten in 3/4 l Wasser köcheln. Abgießen, trocken tupfen und im Schmortopf in **Olivenöl** kurz anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen.

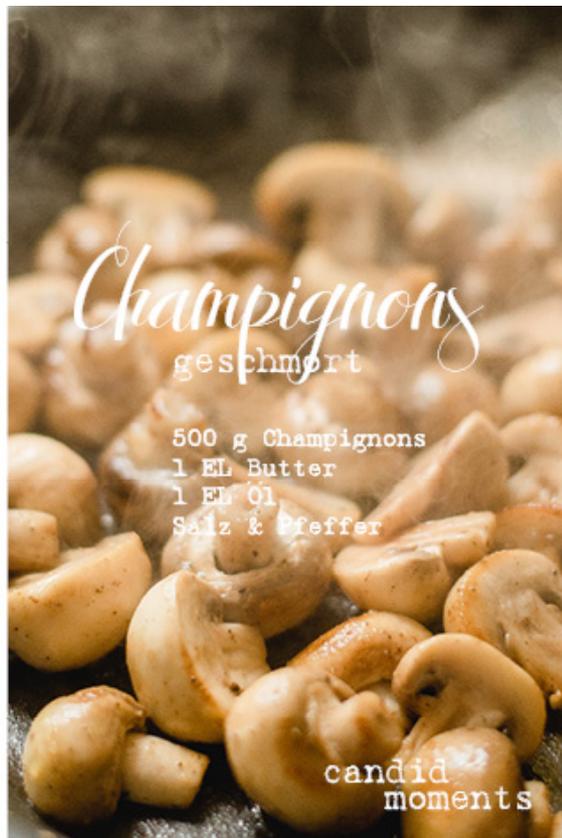
1 kg mageres **Rindsschulterscherzel** abspülen, gut trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden. In sehr heißem Öl kurz rundherum anbraten und wieder herausnehmen.

2 **Karotten** in Scheiben schneiden, 1 **Zwiebel** klein würfeln und beides kurz anbraten. Dann kommen Speck und Fleisch zurück in den Schmortopf. Salzen, pfeffern und mit 2 EL **Mehl** "stauben".

Im Rohr auf mittlerer Schiene 4 Minuten ohne Deckel braten. Dann kurz kräftig umrühren und weitere 4 Minuten braten. Nun Schmortopf aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 160°C reduzieren.



Nun ist es Zeit, sich von der Flasche **Blauburgunder/Pinot Noir** (750 ml) ein Achterl zu genehmigen. Der Rest kommt in den Schmortopf. Außerdem 600 ml **Rindssuppe**, 1 EL **Tomatenmark**, 2 **Knoblauchzehen** (geschält und grob zerdrückt), 1/2 TL **Thymianblätter** und 1 **Lorbeerblatt** dazu, gut abrühren und einmal am Herd aufkochen lassen. Ein letztes Mal zurück ins Rohr und zugedeckt im unteren Ofendrittel gute 3 Stunden zum vollendeten Genuss schmoren lassen.



Während das Fleisch im Ofen duftend vor sich hin schmurgelt, bleibt ausreichend Zeit, das Schmorgemüse vorzubereiten und das Pain Paillasse zu backen.

Für die Schalotten: 20 möglichst kleine Schalotten schälen, in 2 EL Butter und 1 EL Olivenöl anschwitzen. 150 ml Rindssuppe, 4 Petersilienstängel, 1/2 Lorbeerblatt und 1/4 TL Thymian hinzufügen und zugedeckt ca. 30 Minuten weich schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Champignons: 400 g kleine Champignons putzen, halbieren und in 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl braun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1/2 Stunde vorm Ende der Garzeit das Pain Paillasse finalisieren.

Das Fleisch ist fertig, wenn es sich mit einer Gabel leicht zerteilen lässt. Mit dem Schmorgemüse anrichten, frisches Pain Paillasse dazu servieren & genießen!

Bon Appétit!



Rezept unter
www.candid-moments.at/boeuf-bourguignon-julia-child