

Boeuf Bourguignon



Hoofdgerecht

vlees

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 200 minuten

Seizoen: herfst en winter



Ingrediënten

- 1 kg magere riblappen
- 1 winterwortel
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 250 gram kastanje champignons
- 5 sjalotten gepeld (of 10 kleine verse zilveruitjes)
- 4 el olijfolie
- 150 gram gerookte spekblokjes

- 2 el bloem
- zout en peper
- 2 laurierblaadjes
- paar takjes tijm
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 1/2 liter rode wijn uit de Bourgogne
- 1 pot kalfsfond of vleesfond
- allesbinder of aangerode maïzena

Bereidingswijze

1. Snijd het vlees in blokken van 3 x 3 cm. Snipper de uien en winterwortel grof. Snipper de knoflook fijn. Borstel de champignons schoon en snijd ze in tweeën of vieren, afhankelijk van het formaat.
2. Verhit de olie of de boter (of een mengsel van beide) in een grote braadpan met een deksel. Laat de spekblokjes omscheppend knapperig uitbakken en schep ze met een schuimspaan uit de pan. Laat de blokjes vlees in 3 of 4 porties omscheppend op hoog vuur rondom bruin bakken (als er teveel vlees tegelijk in de pan gaat, koelt het vet te veel af en gaat het vlees stoven in plaats van bakken). Schep het vlees uit de pan bij het spek. Doe eventueel wat extra olie of boter in de pan en laat de ui regelmatig omscheppend glazig bakken. Voeg de champignons, kleine uitjes en wortel toe en laat meebakken tot het vrijgekomen vocht verdampt is. Laat de tomatenpuree, de knoflook, de laurier en de tijm kort meebakken. Voeg de bloem toe en roer goed. Giet de wijn scheut voor scheut in de pan en roer goed over de bodem om eventuele aanbaksels los te maken. Giet de kalfsfond in de pan en schep er het vlees en het spek door. Breng op smaak met wat zout en peper. Breng aan de kook.
3. Zet de pan 3 uur in de op 180C voorverwarmde oven. Of draai de warmtebron laag en stoof het vlees in circa 3 uur gaar op het laagste pitje (de saus mag net niet koken). Schep af en toe om. Breng de saus desgewenst verder op smaak met wat zout en peper. Bind de saus zo nodig bij met allesbinder. Bestrooi met de peterselie, zet de pan op tafel en serveer.

Tenslotte

Bœuf bourguignon, ook wel boeuf à la bourguignonne, is een Frans gerecht op basis van rundvlees gestoofd in rode Bourgogne-wijn, champignons, uitjes, en reepjes spek. Andere combinaties zijn ook mogelijk, zoals met wortelen of aardappelen. De naam betekent 'Rund op zijn Bourgondisch' en het is dan ook een typisch gerecht voor de Bourgogne-streek.

Het is een van de vele voorbeelden van Franse boerengerechten die zijn doorgedrongen tot de haute cuisine. Langzaam stoven was een manier om taai vlees mals en smakelijk te maken.

Het recept werd voor het eerst gecodificeerd door Auguste Escoffier aan het eind van de negentiende eeuw. Serveer hem 'echt op z'n Frans', dat wil zeggen: Geserveerd op diepe borden (of in kommen) met stokbrood en een glas Bourgogne wijn er bij.