

Daube de Boef au Vin de Corbières

Zutaten:

Für 4 Personen:

1 Kg Rindfleisch in große Würfel geschnitten
250g durchwachsener Speck, gewürfelt
2 große Zwiebeln
5-6 Knoblauchzehen
Ein halber Liter Rotwein (Corbières)
Eine Tasse Rinderbrühe
Drei große Möhren, in groben Stücken
Eine rote und eine grüne Paprika grob geschnitten
200g frische Champignons
200-250g Silberzwiebeln aus dem Glas (abtropfen lassen)
100ml Sherry und 50 ml Walnusslikör
300g Kartoffeln gewürfelt
4 Lorbeerblätter, Thymian gerne frische Zweige
Etwas Mehl, Salz, Pfeffer und Olivenöl

Wir brauchen dafür eine große Kasserolle und eine Pfanne

1. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Rindfleischwürfel in der Kasserolle in heißem Olivenöl portionsweise anbraten und herausnehmen und auf einem vorgewärmten Teller zwischenlagern. Dann die Zwiebeln und die Paprikastücke anbraten und das Fleisch wieder zugeben. Etwas Mehl darüber stäuben und durchmischen. Dann den Rotwein langsam angießen, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Thymian, Knoblauch und die Möhren zugeben. Kurz zum Sieden bringen und dann den Deckel drauf und für zwei Stunden im Backofen schmoren lassen. Zwischendurch den Flüssigkeitsstand kontrollieren und ggf. etwas Rinderbrühe nachgießen. Das Fleisch sollte nur knapp bedeckt sein.
2. Inzwischen in einer Pfanne die Speckwürfel anbraten, die Champignons zugeben und kurz mit anbraten und zum Schluss die Silberzwiebeln zufügen.
3. Nach den zwei Stunden die angebratenen Speckwürfel, Champignons und Silberzwiebeln in die Kasserolle zum Fleisch geben. Die Kartoffeln dazu und die Rinderbrühe angießen. Den Sherry und den Walnusslikör zugeben und das Ganze weitere 40 Minuten im Backofen schmoren lassen.
4. Danach die Kasserolle aus dem Ofen nehmen, die Lorbeerblätter und die Thymianzweige herausnehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem kräftigen Rotwein aus den Corbières servieren. Bon Appetit!