



Bœuf bourguignon mit Sellerie-Strudelteig-Sackerl

Das Bœuf bourguignon ist im Ursprung ein Fleischgericht aus dem Burgund. Neben dem Burgunderwein ist die Region für die Rinderzucht, insbesondere die Rasse Charolais bekannt.

Bei der Wahl von Wein und Rindfleisch haben wir es nicht beim Original belassen und lieber einheimisches Bio Rind verwendet – als Rotwein wurde ein Zweigelt verwendet. Wir zeigen eine Variante für Bœuf bourguignon, die einfach gelingt und mit dem Sellerie-Strudelteigsackerl eine festliche und besondere Beilagenvariante bietet.

Neben Rindfleisch und Rotwein sind Pilze, Schalotten und Speck die typischen Zutaten. Das Selleriepüree kann mit weißem Trüffelöl verfeinert werden. Das Gericht ist ideal, wenn Gäste kommen. Das geschmorte Rindfleisch kann gut vorbereitet werden, die Beilage folgt, wenn die Gäste da sind. Gutes Gelingen!

 100 Minuten

 2 Portionen

Zutaten

250 g Rinderwade

1 EL Ceres Soft

0,5 l Rotwein

250 ml Kalbsfond

Gewürze und Aromaten:

2 Lorbeerblätter

2 Nelken

2 Pimentkörner

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

10 kleine Schalotten

100 g Speck

100 g Champignons

1 TL Speisestärke

40 g Butter

Strudelteig-Sackerl

150 g Sellerie

1 Becher Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat

1 Bund Schnittlauch

1 Päckchen Strudelteigblätter

1 Ei

800 g Ceres Soft

Zubereitung

- Die Rinderwade in 50 g große Würfel schneiden, in Ceres Soft anbraten, mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen, Gewürze und Aromaten zugeben, mit Deckel 1,5 Stunden bei niedriger Hitze schmoren lassen. Geschälte Schalotten, knusprig gebratene Speckstreifen und geviertelte und gebratene Champignons dazu geben, weitere 30 Minuten mit Deckel schmoren, dann aufkochen und mit der, in wenig kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Die Sauce mit der Butter verfeinern und zum Anrichten warm halten.
- Sellerie schälen, klein schneiden, in der Sahne, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Muskat weich kochen und pürieren. Das Selleriepüree abkühlen lassen. Die Strudelteigblätter ausbreiten, je 2-3 Blätter mit Ei bestreichen und übereinander legen, dann ca. 10 cm große Quadrate schneiden. Mittig auf die Strudelteigquadrate Selleriepüree aufspritzen, rundherum mit Ei bestreichen und die Ecken nach oben klappen und zu einem Strudelteigsackerl formen.
- Die Strudelteigsackerl in heißem Ceres Soft knusprig frittieren, das Bœuf bourguignon anrichten, frittiertes Strudelteigsackerl dazu setzen und rasch servieren.

Hauptspeisen