

## Boeuf Bourgignon mit Chimay

Ein wahrlich herzhaftes Craft-Bier Erlebnis und genau richtig, wenn es mal etwas deftiger sein soll. Ideal zu Kartoffelgerichten.



2h  
Dauer

### Alle Zutaten

- 90ml Olivenöl
- 1 Stange Lauch, weisser Teil, fein gehackt
- 2 Stangen Staudensellerie, gewürfelt
- 100g durchwachsener Speck am Stück, gewürfelt
- 1kg Rindfleisch, in 4cm Würfel geschnitten
- 1 Bund frischer Zitronenthymian
- 9 Silberzwiebeln
- 7 Knoblauchzehen, geschält
- 3EL Madeira
- 1EL Mehl zum Bestäuben
- 3 Möhren, geschält, 1cm dicken Scheiben
- 660ml Chimay Bleue Bier
- 250ml guter Rinderfond
- 3 Zesten von 1 Orange
- 3 getrocknete Lorbeerblätter
- 125g passierte Tomaten
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 8 Champignons
- 300g grüne Bohnen, 5cm lange Stücke
- 3EL gehackte glatte Petersilie



### Schritt für Schritt zum Genuss

**1** Hälfte des Olivenöls in einer ofenfesten Kasserolle bei mittl. Temperatur erhitzen. Lauch hinzufügen und etwa 5 Min. anbraten. Sellerie und Speck dazugeben und 5 Min. weiterbraten. Mischung aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

**2** 2EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Hälfte des Rindfleisches bei hoher Hitze gut anbraten. 1TL Thymianblättchen über das Fleisch streuen. Gebräuntes Fleisch auf ein Küchenpapier. Das restliche Fleisch ebenso mit 1TL Thymian anbraten und zu den anderen Fleischwürfel geben.

**3** Kasserolle bei mittlerer Temperatur erhitzen und wenig Öl hineingeben. Zwiebeln und Knoblauch einrühren und etwa 5 Min. anbraten, bis Zwiebeln gebräunt sind. Madeira hinzufügen und mit einem Holzlöffel den Bratensatz lösen. Fleisch in den Topf geben und mit Mehl bestäuben. Alle Zutaten gut vermischen.

**4** Möhren, Lauch, Sellerie und Speck hinzufügen und sorgfältig untermischen. Bei mittlerer Hitze Bier und Fond dazu giessen und unter Rühren zum Kochen bringen. Orangen Zesten, Lorbeerblätter, passierte Tomaten, 1 grosse Prise Meersalz und etwas Pfeffer dazugeben und unterrühren.

**5** Hitze so weit reduzieren, dass der Topfinhalt noch köchelt, dann zugedeckt etwa 40 Min. schmoren lassen. Pilze hinzufügen und ohne Deckel weitere 20 Min. garen lassen. Bohnen zugeben und 10 Min. weiter garen. Vom Herd nehmen, mit Petersilie bestreuen und mit Rosmarinkartoffelstock oder Salzkartoffeln anrichten und sofort servieren.



### Gutes Essen verdient gutes Bier

Wenn schon mit Craft-Bier gekocht wird, dann darf auch ein gutes Bier zum Essen nicht fehlen. Unsere Biersommeliers haben einige passende Biere verkostet und empfehlen zu diesem Essen:

#### Chimay Bleue

Obergäriges Bier aus dem Trappistenkloster. Kann sehr gut im Keller vergessen werden und entwickelt sich in den Jahren besonders schön. Am besten die 75cl Flasche mit Kork wählen für die Lagerung. Vielschichtig und intensiv, schöne Röstaromen zu der wuchtig-blumigen frischen Hefetönen. Süßes Caramel, Trockenfrüchte und eine leichte Bittere. Trinktemperatur wie bei einem Rotwein. Am besten aus einem Chimay Glas oder einem Burgunderkelch.