

Boeuf d’Adrienne aus dem Dutch Oven

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 30 Min.

Wässern:
ca. 2 Std.

Grillieren:
ca. 25 Min.

Zutaten

- 12 Saucenzwiebeln
- 2 Rüebli
- 3 Stängel Stangensellerie (ca. 400 g)
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 600 g Rindsragout (Voressen)
- 600 g Ochsenschwanz in Scheiben (evtl. beim Metzger vorbestellen)
- 80 g Speckwürfeli
- 1 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Tomatenpüree
- 5 dl roter Burgunder
- 2 dl Rindsbouillon
- 3 Lorbeerblätter
- 4 Zweiglein Thymian
- ½ dl Cognac
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Zwiebeln schälen, Rüebli und Stangensellerie in Würfeli schneiden. Öl in einen Gusstopf (ca. 28 cm ø) geben, auf dem Grill heiss werden lassen.

Fleisch und Speck anbraten, würzen. Gemüse beigeben, ca. 3 Min. dämpfen, Tomatenpüree beigeben, kurz mitdämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, Lorbeerblätter und Thymian beigeben.

Holzkohlegrill: Topf zudecken, einige glühende Briketts oder Holzkohle auf den Deckel legen. Topf auf den Grill stellen. Über schwacher Glut ca. 1 Std. schmoren. Gegen Ende der Schmorzeit den Cognac dazugiessen, würzen.