

Boeuf Bourguignon Julii Child



MR. & MRS. SANDMAN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wędzony boczek	250 g
pieczarki	450 g
małe cebulki	18-24 sztuka
bulion wołowy	2-3 szklanka
marchewka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
sól	
mąka	2-3 łyżka
przecier pomidorowy	2 łyżka
czosnek	3 ząbek
tymianek	
natka pietruszki	
oliwa	
masło	
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuka
antrykot wołowy	1,5 kg
wino czerwone wytrawne	3 szklanka
Pieprz czarny Prymat w młynku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Gotujemy bądź przygotowujemy ok. 600 ml bulionu wołowego.
2. W uzyskanym bulionie dusimy do miękkości obrane małe cebulki. Jeśli do dyspozycji mamy jedynie perłowe ze słoika, podduszamy je kilka minut. Po czym precedzamy.
3. Najwygodniej jest przygotowywać to danie w jednym naczyniu, nadającym się zarówno do smażenia na płycie, jak i pieczenia w piekarniku, np. brytfannie, żeliwnym rondlu. Rozgrzewamy piekarnik do 230°C. Odcinamy skórę boczku (zostawiamy do późniejszego wykorzystania), następnie pokrojony na całkiem spore kawałki podsmażamy w brytfannie z kilkoma łyżkami oliwy przez kilka minut. Gdy nabierze odpowiednich rumieńców, wyjmujemy z naczynia i odkładamy na bok, pozostawiając wytopiony tłuszcz.
4. Wołowinę osuszamy papierowym ręcznikiem i wrzucamy na rozgrzany, pozostały po smażeniu boczku tłuszcz. Smażymy jedynie przez chwilę - tak, by zamknąć naczynka na zewnątrz, zaś środek pozostawić surowy. Cały proces najlepiej jest przeprowadzić partiami, aby uniknąć zbędnego ścisku.
5. Po usmażeniu mięso odkładamy na chwilę na bok, zajmując się smażeniem warzyw (ten sam tłuszcz w miarę potrzeb uzupełniany łyżką oliwy). Większość przepisów wskazuje na jedną sztukę marchwi i cebuli, jednak polecamy zwiększyć tę ilość. Standardowo używamy 3 średnich marchwi i dwóch cebul. Pokrojone w plasterki podsmażamy przez kilka minut.
6. Do miękkich warzyw dorzucamy wołowinę oraz boczek. Doprawiamy wszystko świeżo zmieloną pieprzem i solą. Następnie posypujemy składniki mąką i mieszamy w ten sposób, by pokryły się jej cienką warstwą.
7. Zdejmujemy brytfannę (bez pokrywki!) z ognia i umieszczamy na 4 min. w piekarniku, którego drzwi pozostawiamy otwarte. Po wstępnym zapieczeniu, wyjmujemy brytfannę z piekarnika, temperaturę w nim zmniejszamy do 160°C, a naczynie stawiamy znów na ogniu.
8. Wlewamy odsączony bulion (bez cebulek) i wino (mocne, garbnikowe, w ideale burgund) tak by niemal całkowicie przykryły mięso. Najczęściej wlewamy całą przygotowaną ilość wina, uzupełniając o bulion. Dodajemy dwie solidne łyżki przecieru pomidorowego, przeciśnięty przez praskę czosnek, listki laurowe oraz gałązki tymianku, odciętą wcześniej skórę z bekonu (podczas duszenia będzie powoli rozsiewała swój aromat).
9. Zagotowujemy danie, przykrywamy i umieszczamy w piekarniku na jednej z niższych półek. Dusimy mniej więcej 2,5 godz. Co jakiś czas zaglądamy, weryfikując poziom sosu, w razie konieczności uzupełniamy pozostałym bulionem.
10. Podsmażamy na maśle pokrojone w ćwiartki pieczarki. Warto jest pozostawić im nieco swobody, smażąc partiami. Gdy mięso już jest miękkie, rozpada się po wbiciu widelca, umieszczamy w brytfannie pieczarki i cebulki, piekąc wszystko jeszcze kilka minut.
11. Danie powinno mieć dość gęstą konsystencję, w razie konieczności należy je precedzić i gotując zredukować sos po czym na powrót umieścić składniki. Nigdy nie musieliśmy tego robić, proporcje dobrane są dość dobrze :)
12. Podajemy z posiekaną natką pietruszki w towarzystwie chrupiącej bagietki i lampki wytrawnego wina, przenosząc się myślami pod dachy Paryża.

Życzymy smacznego,
Mr. & Mrs. Sandman