

# Johann Lafer | Boeuf bouguignon mit Maronen-Knöpfe und mariniertem Staudensellerie

---

## Zutaten für 4 Portionen

### Für das Fleisch:

- 1,5 kg Rindfleisch aus Schulter oder Unterschale
- 500 ml trockener Rotwein aus dem Burgund
- 75 ml Weinbrand
- je 3 – 4 Zweige Thymian und Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren, angedrückt
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Butterschmalz
- 500 ml Rinderfond
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Speisestärke, in kaltem Wasser angerührt

### Für die Knöpfe:

- 200 g Maronen
- 200 g Mehl
- 3 Eier
- etwa 150 ml Mineralwasser
- 40 g Butter
- Salz
- Muskat

### Für den Sellerie:

- 4 Stangen Staudensellerie
- 2 EL Walnussöl
- 2 EL weißer Balsamessig
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Das Rindfleisch abbrausen, trocken tupfen und in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch in eine große Schüssel geben, mit Rotwein und Weinbrand begießen, Kräuter und Wacholder hinzufügen und zugedeckt etwa 6 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Suppengemüse putzen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und vierteln.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Einen Bräter erhitzen, Butterschmalz zugeben und das Fleisch darin kräftig anrösten. Gemüse zugeben, ebenfalls anrösten, bis sich ein dunkler Bratensatz am Topfboden bildet. Die Marinade und den Rinderfond dazu gießen, Kräuter, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und einmal aufkochen lassen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Das Fleisch abgedeckt im Backofen etwa 1 1/2 – 2 Stunden garen. Dabei gelegentlich umrühren.

Maronen in einer Küchenmaschine fein hacken. Maronen und Mehl in einer Schüssel mischen. Eier mit Mineralwasser verquirlen und zum Maronenmehl geben. Mit Salz und Muskat würzen und kräftig schlagen. Sobald der Teig Blasen wirft, ist er fertig. Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Maronenteig durch ein Knöpflesieb ins kochende Wasser streichen, 1 Minute kochen lassen, mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Die fertigen Maronen-Knöpfe in einer Pfanne in der heißen Butter schwenken.

Das Fleisch aus der Soße nehmen, diese durch ein feines Sieb streichen und um etwa 1/3 einkochen lassen. Die Sauce mit der angerührten Stärke binden und nochmals kräftig abschmecken. Das weich geschmorte Fleisch zurück in die Soße geben.

Den Staudensellerie waschen, die Fäden ziehen und die Stangen längs mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Die Staudenselleriestreifen mit Salz, Pfeffer, Walnussöl und Balsamico würzig abschmecken.

Zum Anrichten das Fleisch mit der Sauce auf Tellern verteilen, die Knöpfe daneben legen und den marinierten Sellerie auf dem Fleisch anrichten.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 18.03.2017*

*Prominente Gäste: Dagmar Koller & Jörg Knör*