Bouef bourguignon czyli wołowina po burgundzku

8 stycznia 2011

Po dzisiejszym dniu na długo zapamiętam, dlaczego nie lubimy gotować potraw kuchni francuskiej – w porównaniu do naszej ulubionej włoskiej kuchni kuchnia francuska jest dużo bardziej pracochłonna, czasochłonna i bałaganiarska. Na nasze nieszczęście uwielbiamy kuchnię francuską i od czasu do czasu spędzamy pół dnia w kuchni, żeby przyrządzić, na przykład, bouef bourguignon.

Przygotowanie bouef bourguignon według przepisu Julii Child było nam po prostu przeznaczone. Po południu zrobiłam zakupy w Hali Mirowskiej właśnie pod kątem tej potrawy, a wieczorem wypożyczyłam film Julie & Julia. I, ku naszemu zdziwieniu, okazało się, że kulinarnym tematem przewodnim tego filmu jest właśnie bouef bourguignon! Było też parę innych motywów, które wydały nam się zaskakująco znajome: Perły na szyjach Julie i Julia (dostałam perły od męża na imieniny), rudy kot (nasz ukochany), pomarańczowe naczynie żeliwne Le Creuset, w którym obie panie przygotowywały tą potrawę (teraz już muszę go mieć), blog o gotowaniu, ukochany Paryż… Ale najbardziej rozbawiło nas to, że Julia Child przez pewien okres czasu też mieszkała w Plittersdorfie pod Bonn i skomentowała to dosyć ironicznie w liście do koleżanki: „Dear Avis, I don't know what we've done to deserve it but here we are in Germany. Actually in a suburb of Bonn called Plittersdorf on the Rhine, which sounds much more picturesque than it is". Ja też nie wiem, czym sobie zasłużyłam na mieszkanie w Plittersdorfie…

Tak więc zainspirowani filmem ugotowaliśmy bouef bourguignon według przepisu Julie Child, ale nie w naczyniu Le Creuset, lecz w szybkowarze. Do skorzystania z przepisu zapraszam tych, którzy mają szybkowar, a tych, którzy nie mają, zachęcam do znalezienia przepisu z piekarnikiem i… życzę cierpliwości.

Składniki:

- 1 kg mięsa wołowego - pokrojonego w kostkę 5 na 5cm
- ok. 200 g wędzonego boczku, nie gotowanego - pokrojonego w słupki 0,5 na 3cm,
- 1 duża marchew
- 1 cebula
- sól, pieprz
- 4 łyżki mąki
- 3-4 kieliszki czerwonego wytrawnego wina (ja kupiłam Bourgougne)
- ok. 2 szklanek bulionu wołowego
- 250 g pieczarek
- 10-12 małych szalotek
- 2 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- suszony tymianek
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- olej
- masło
- natka pietruszki

Przygotowanie:

1. Oryginalny przepis zaczyna się od gotowania wędzonego boczku w temperaturze na granicy wrzenia. W jednym z programów Julia Child podobno powiedziała, żeby zblanszować bekon, co pozbawi go smaku wędzonki. Tak więc odcinamy skórę z boczku, kroimy go na słupki wielkości 0,5 x 3cm i gotujemy na małym ogniu przez 5 minut. Następnie odlewamy wodę i osuszamy boczek na papierowym ręczniku.
2. Na patelnię wlewamy jedną łyżkę oleju i obsmażamy na niej słupki boczku, przez około 2-3 minuty. Zdejmujemy boczek z patelni i przekładamy do szybkowaru.
3. Wołowinę, pokrojoną w dużą kostkę, osuszamy papierowym ręcznikiem, obtaczamy w mące i obsmażamy na brązowo po 4-5 kostki na raz, z każdej strony, na tłuszczu wytopionym z boczku. Gotowe mięso przekładamy do szybkowaru.
4. Następnie, na tym samym tłuszczu, obsmażamy marchewkę pokrojoną w plastry i cebulę pokrojoną w piórka, aż do uzyskania brązowego koloru. Wylewamy tłuszcz.
5. Do mięsa i boczku dodajemy do smaku sól i pieprz. Wstawiamy szybkowar na ogień i delikatnie mieszamy smażąc przez około 4 minut.
6. Wlewamy 3-4 kieliszki czerwonego Burgundu, dodajemy koncentrat pomidorowy, 2 ząbki czosnku, liście laurowe, pół łyżeczki suszonego tymianku i gotujemy przez 5 minut bez przykrywania, żeby alkohol odparował.
7. Dodajemy obsmażoną marchewkę i cebulę. Następnie zamykamy szybkowar i gotujemy około 25-30 minut.
8. W tak zwanym międzyczasie na patelnię dodajemy łyżkę masła, oleju oraz czyste i suche pieczarki. Jeżeli pieczarki są małe to obsmażamy je w całości, jeżeli duże, to pokrojone w ćwiartki. Ważne, żeby pieczarki smażyć, a nie gotować, czyli nie należy dodać zbyt wielu pieczarek na raz. Rumienimy grzyby i przekładamy do innego naczynia.
9. Na tej samej patelni dodajemy łyżkę masła i oleju, podgrzewamy, dodajemy szalotki w całości i rumienimy je. Zalewamy połową szklanki bulionu wołowego. Gotujemy szalotki pod przykryciem, aż do momentu, gdy płyn się zredukuje, ale szalotki będą jeszcze w całości.
10. Dodajemy do szybkowaru 4 gałązki natki pietruszki
11. Gdy mięso jest miękkie, odlewamy przez sito sos do osobnego rondla. Zbieramy tłuszcz z powierzchni sosu i wstawiamy sos na minutę na ogień. Ponownie zbieramy tłuszcz z powierzchni. Powinno pozostać około 2,5 kubka sosu. Jeżeli sos jest zbyt gęsty, dodajemy bulionu, jeżeli za rzadki, redukujemy go podczas dalszego gotowania. Sos powinien być na tyle gęsty, żeby nie spływał z łyżki. Gdy jest gotowy doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
12. Wlewamy sos z powrotem do mięsa, dodajemy też do niego pieczarki i szalotki. Bouef bourguignon najlepiej smakuje następnego dnia – przed podaniem należy go wtedy gotować na małym ogniu przez około 10 minut. Jeżeli podajemy potrawę od razu to podgrzewamy jeszcze wszystkie składniki razem przez około 3 minuty.