

Яловичина по-бургундськи

Beef bourguignon — «яловичина по-бургундськи» — французька страва.

Готується з обсмажених до коричневого відтінку шматочків яловичини, які повільно тушкуються в ароматному винному соусі із додаванням часнику, цибулі, моркви, печериць та спецій.

Бургундія – історична область та історичний регіон на сході Франції. Назва Бургундія походить від германського племені бургундів, які спочатку розселилися на правах федератів Римської імперії біля Вормса, а потім переселилися на південний схід Галлії, де створили власне королівство. У 534 р. Бургундія вперше увійшла до складу Франкської держави, а згодом – імперії Карла Великого.

Останнім видатним правителем Бургундії був герцог Карл Сміливий, після його смерті в 1477 році Бургундію поглинула Франція. До 1790 року Бургундія мала статус провінції у складі Французького королівства.

Beef bourguignon є однією із чисельних селянських страв, які з часом увійшли до «високої кухні». Швидше за все, потреба тушкувати яловичину у винному соусі виникла в ті часи, коли м'ясо було дуже жорстким і просте смаження було недостатнім. За довгі роки рецепт цієї страви зазнав істотних змін, зокрема через відмінності продуктів харчування.

Спробуйте цю класичну французьку страву з тушкованої яловичини, бекону та червоного вина.

- 1500 гр яловичини як для гуляшу
- 150 гр бекону
- 2 моркви
- 4 цибулі
- 4 зубчики часнику
- 2 столові ложки борошна
- 1 пляшка червоного вина
- 1 букет ґарні (петрушка, лавровий листок, тим'ян)
- 4 столові ложки оливкової олії
- 500 гр шампіньонів

- сіль, перець

М'ясо вийняти із холодильника і довести його до кімнатної температури протягом 20 хв. Почистити моркву та цибулю, моркву порізати товстими кільцями, 2 цибулини розділити на чотири частинки.

Нагріти духовку до 160-180 С.

Велику каструлю нагріти на вогні, покласти ложку олії і порізаний шматками бекон. Обсмажити бекон до золотистої скоринки та вийняти із каструлі.

М'ясо помити, обсушити і нарізати великими шматками як на гуляш. До каструлі із залишеним від бекону жиром додати ще ложку олії і на великому вогні обсмажувати шматки м'яса до рум'яної скоринки. Не варто класти усе одразу, щоб не варилося у власному соці, а обсмажувалося, краще розділити на два, три рази. Коли усі шматки м'яса уже зарум'янилися, перекласти їх на таріль.

У каструлі обсмажити моркву і нарізані 2 цибулини протягом 3 хв., додати роздавлені широким лезом ножа зубчики часнику і ще хвилю обсмажити. Овочі посипати борошном і обсмажувати ще 2 хв.

М'ясо і бекон повернути у каструлю, залити пляшкою вина, додати сіль, перець і букет ґарні, перемішати. Довести до кипіння, прокип'ятити 5 хв. не накриваючи каструлю кришкою, щоб випарувався алкоголь. Тоді накрити каструлю і поставити в духовку. Тушкувати яловичину 2-3 год., щоби була м'яка та ніжна. У разі википання соусу підлити трішки бульйону чи води.

Під час приготування намагатися не помішувати м'ясо, щоб шматки м'яса та овочі не розвалювалися.

За пів години до готовності яловичини помити гриби, якщо великі – розрізати на двоє чи на четверо, залишену цибулю теж розрізати на чотири частини. У сковорідку покласти 2 ложки олії, підрум'янити цибулю, додати та довести до золотистого кольору шампіньйони. Овочі посолити та додати до каструлі із яловичиною. Вийняти букет ґарні. М'ясо з овочами протушувати ще 30 хв. до повного приготування.

Яловичина по-бургундськи смакуватиме зі свіжим домашнім хлібом чи

картопляним пюре.

