

Rôti de bœuf chasseur

750 g - 1 kg de rôti de bœuf
125 g de dés de lard
3 cs d'huile
sel, poivre, paprika
1-2 feuilles de laurier

2½ dl de vin rouge
2 cc de bouillon de bœuf délayé dans 2½ dl d'eau

Assaisonner le rôti avec le poivre et le paprika, puis le badigeonner de moutarde.

Rissoler les dés de lard dans l'huile, mettre en attente sur une assiette.

Rissoler le rôti à feu modéré, le saler.

Mouiller avec le vin rouge et le bouillon.

Remettre les lardons, ajouter les feuilles de laurier et verser le tout dans 1 cocotte.

Couvrir et laisser mijoter 1½ h. en ajoutant petit à petit le bouillon.

Sauce

1 cs de beurre à rôtir
4 petits oignons
1 pincée de sucre

1 boîte de chanterelles
2 cs d'ailles (à défaut un peu de confiture d'ailles)

1 gobelet de demi-crème acidulée
1-2 cs de farine
1-2 cs de cognac
sel, poivre

Peler les oignons (les laisser entiers).

Chauffer le beurre à rôtir dans la poêle à frire, y ajouter les oignons, le sucre et laisser brunir les oignons en les remuant souvent, les ajouter dans la cocotte.

Egoutter et ajouter les chanterelles et les ailles.

Sortir la viande, la couper en tranches et la dresser sur un plat préchauffé.

Mélanger la demi-crème acidulée avec la farine et verser dans la sauce pour la lier, faire cuire quelques minutes, ajouter le cognac et vérifier l'assaisonnement. Verser la sauce sur la viande et servir.

Référence:

Sonntagsbraten Erika Köhler