

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Geschmorte Rinderbäckchen mit Rotweinsauce – zartes Herbstrezept mit Zwiebel Confit

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 3 h

Gesamtzeit: 3 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Für die Rinderbäckchen:

4 Stück(e) Rinderbäckchen (ca. 1,2–1,4 kg)

2 Esslöffel Olivenöl

1 Etwas Salz & Pfeffer

2 Stück(e) Zwiebeln

2 Stück(e) Karotten

150 g Knollensellerie

2 Stück(e) Knoblauchzehen

2 Esslöffel Tomatenmark

400 ml trockener Rotwein

500 ml Rinderfond

2 Esslöffel Pikantes Zwiebel Confit

2 Stück(e) Lorbeerblätter

3 Zweig(e) Thymian

2 Zweig(e) Rosmarin

Für das Kartoffelpüree:

1 kg mehligkochende Kartoffeln

200 ml Milch

50 g Butter

1 Etwas Salz & frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

1.

Rinderbäckchen vorbereiten:

Die Rinderbäckchen trocken tupfen und gegebenenfalls von überschüssigen Sehnen befreien. Rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem großen Bräter das Öl erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten kräftig anbraten. Anschließend herausnehmen.

2.

Gemüse anrösten:

Zwiebeln, Karotten und Sellerie grob würfeln.

Das Gemüse im Bräter kräftig anrösten.

Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.

Tomatenmark einrühren und etwa zwei Minuten rösten.

3.

Sauce ansetzen:

Mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz lösen.

Den Rotwein auf etwa die Hälfte einkochen lassen.

Rinderfond angießen.

Nun das Pikante Zwiebel Confit unterrühren. Es verleiht der Sauce eine feine Süße sowie eine angenehme Tiefe und rundet die Röstaromen perfekt ab.

Lorbeer, Thymian und Rosmarin hinzufügen.

4.

Schmoren:

Die Rinderbäckchen zurück in den Bräter legen.

Mit geschlossenem Deckel bei 160 °C Ober-/Unterhitze etwa 3 Stunden schmoren.

Zwischendurch gelegentlich wenden.

5.

Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und weich kochen.

Milch erwärmen.

Kartoffeln stampfen und mit Milch und Butter cremig verrühren.

Mit Salz und Muskat abschmecken.

6.

Sauce vollenden:

Rinderbäckchen vorsichtig aus dem Bräter nehmen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren und nach Wunsch noch etwas einkochen lassen.

Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7.

Tipps für das perfekte Ergebnis:

- Rinderbäckchen entwickeln ihr volles Aroma erst durch langsames Schmoren.
- Die Sauce kann bereits am Vortag zubereitet werden – aufgewärmt schmeckt sie sogar noch intensiver.
- Wer eine besonders samtige Sauce möchte, kann zum Schluss ein kleines Stück kalte Butter einrühren.

- Dazu passen außerdem glasierte Karotten, Rosenkohl oder geschmorte Pilze.