



Butterzarte Rinderbäckchen

Zutaten

(Für ca. 4 Portionen)

- 1 kg Rinderbäckchen
- 1 Bund Suppengemüse
- 3 Zwiebeln
- 1 l Rinderfond
- Rotwein
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Pfefferkörner
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Rosmarin
- etwas Thymian
- etwas Salbei
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Espresso
- 4 cl Portwein
- etwas Salz
- etwas Öl
- etwas Speisestärke

Zubereitung

1. Im Bräter etwas Öl erhitzen und die Rinderbäckchen von allen Seiten kräftig braun anbraten. Sobald sie fertig sind, herausnehmen und beiseitestellen.
2. Das Suppengemüse und die Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und im Bräter anrösten. Das Tomatenmark hinzufügen. Sobald es Farbe angenommen hat, mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Erneut rösten und den Vorgang insgesamt dreimal wiederholen – jedes Mal, sobald die Flüssigkeit verdampft ist, mit einem weiteren Schluck Rotwein ablöschen.
3. Anschließend die Rinderbäckchen wieder in den Bräter geben und mit dem Rinderfond auffüllen. Salz, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Nelken, Knoblauchzehen, Salbei, Thymian und Rosmarin im Ganzen zur Soße geben. Den Espresso und den Portwein einrühren. Den Deckel auflegen und das Ganze 4 Stunden lang sanft köcheln lassen.
4. Danach die Soße durch ein Sieb in einen Topf abgießen und bei milder Hitze einkochen lassen. Optional mit etwas Speisestärke binden. Ich empfehle, das Gericht mit Kartoffelpüree und Rosenkohl zu servieren. Guten Appetit!



Teile dieses Rezept gratis
mit Freunden und Bekannten
per WhatsApp!

REZEPT TEILEN



„Kochen, Rezepte und Inspiration“

Werde Teil unserer Facebook Gruppe!

GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CADLEKOCHT
mas REZEPTE