Rezept

Geschmorte Rinderbäckchen

Ein Rezept von Geschmorte Rinderbäckchen, am 19.05.2025

Zutaten

1 Bund	Suppengemüse
1	Knoblauchzehe
1 Zweig	Thymian
5 EL	Mehl (Type 1050)
	Pfeffer
4 EL	Tomatenmark
2	Lorbeerblätter
1	Zwiebel
1 Zweig	Rosmarin
1,5 kg	Rinderbäckchen
	Salz
50 g	Butterschmalz
400 ml	Rotwein
100 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal, 10 g F, 42 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Gemüse waschen. Sellerie und Möhren schälen. In 1 cm kleine Stücke schneiden. Lauch längs halbieren, in 1 cm breite Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Die Rinderbäckchen im Mehl wenden, salzen und pfeffern. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin kräftig von allen Seiten anbraten, bis es bräunt. Herausheben, Gemüse und Tomatenmark dazugeben und ebenfalls anrösten. Wenn es beginnt anzusetzen, das Fleisch wieder dazugeben und den Rotwein angießen. Lorbeer, Rosmarin, Thymian und 2 TL Salz dazugeben. Den Deckel auflegen und im Ofen (unten) 3 Std. schmoren. Jede Stunde wenden, nach Bedarf noch etwas heißes Wasser dazugeben.

3. Das Fleisch muss butterzart sein - sonst noch etwas länger im Ofen lassen. Das Fleisch herausheben, Lorbeer, Rosmarin und Thymian entfernen. Fond samt Gemüse und der Sahne sehr fein pürieren. Abschmecken.

4. Das Fleisch zerlegen und in der Sauce nochmals erhitzen. Dazu gibt es bei uns Spätzle aus dem Kühlregal - schmeckt auch mit Kartoffelstampf.