

# Geschmorte Rinderbäckchen in Barolo mit Frühlingsgemüse



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 2:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : ' 4 - 5', 'yield' : '' });
```

Schmorgerichte sind wirklich was Feines, besonders in der Winterzeit! Wer Rinderbäckchen einmal gegessen hat, kann von diesem kräftigen, butterzarten und saftigen Schmorfleisch nicht mehr Finger weglassen. Die Rinderbäckchen sind die Kaumuskeln des Rindes und in Deutschland nicht überall bekannt, darum sollten Sie diese unbedingt beim Metzger vorbestellen.

Bisher wurden Rinderbäckchen unterschätzt. Jetzt erlebt sie aber ein Comeback bei Gourmets und in der heimischen Küche.

Die Bezeichnung „Bäckchen“ wird diesem Teilstück eigentlich nicht gerecht. Ein „Bäckchen“ bringt doch etwa 600 g auf die Waage.

## Zutaten

- 1,5 kg Rinderbacken, gewaschen, trocken getupft
- Röstgemüse aus:
  - 2 Karotten, geputzt, grob gewürfelt
- 2 Zwiebeln, geputzt, grob gewürfelt
- 250 g Sellerieknolle, geputzt, grob gewürfelt
- 500 ml Barolo Rotwein
- 500 ml brauner Rinderbraten - Fond (Aus dem Supermarkt)
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 1 - 2 Knoblauchzehen, klein gewürfelt
- 2 TL Speisestärke
- 2 EL Pflanzenöl
- Etwas Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Rinderbacken kalt waschen und wieder trocken tupfen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden.

### Schritt2

In einem ausreichend großem Bratentopf mit Öl scharf anbraten, zunächst herausnehmen.  
Das Röstgemüse anbraten, Farbe nehmen lassen und mit dem Tomatenmark ca. 3 - 4 min. rösten.  
Mit Barolo aufgießen, den Bodensatz lösen, fast völlig einkochen lassen.  
Die Rinderbäckchen wieder dazu geben und mit dem Rinderbraten - Fond und etwas Wasser auffüllen, die Gewürze hinzufügen.  
Etwa 2 ½ Stunden bei 160° C Ober / Unterhitze im Backofen schmoren, herausnehmen, in Scheiben schneiden, warm halten.

### Schritt3

Mit Barolo aufgießen, den Bodensatz lösen, fast völlig einkochen lassen.  
Die Rinderbäckchen wieder dazu geben und mit dem Rinderbraten- Fond und etwas Wasser auffüllen, die Gewürze hinzufügen.  
Nachschmecken und leicht mit in Rotwein angerührter Speisestärke „sämig“ binden.  
Eventuell etwas braune Butter über das Fleisch geben und servieren.

### Schritt4

Den Bratenfond durch ein feines Küchensieb passieren, eventuell entfetten, etwas auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

### Schritt5

Dazu schmeckt unserem Chefkoch ein Buttergemüse aus kleinen Fingermöhren, Spargel, Kohlrübchen und Zuckerschoten mit viel frisch gehackter Petersilie und neuen, gebutterten

Kartöffelchen.

**Rezeptart:** Deutsche Küche, Rindfleisch **Zutaten:** Knoblauch, Mehl, Öl, Pfeffer, Rindfleisch, Salz, Sellerie, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geschmorte-rinder/>