



Rinderbäckchen mit Krautsalat, Meerrettich, und krossem Speck

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Rinderbäckchen die saftige, zünftige Delikatesse, das lohnt sich

Zutaten

- Für die Rinderbäckchen:
- 600 g Rinderbacken. pariert, küchenfertig
- (Beim Metzger bitter vorbestellen
- 1 Bund Suppengemüse
- Einige Petersilienstängel
- 5 - 6 schwarze Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 - 3 Nelkenköpfe, Salz
- 10 Scheiben magerer Speck in dünnen Streifen
- Für den Krautsalat:
- 600 g fein gehobelter Weißkohl
- 1 Bund frischer Schnittlauch, gehackt
- 1 Tl Kümmel
- 4 El Weißweinessig
- 3 El gutes Sonnenblumenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker
- 5 cm frischer Meerrettich

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rinderbäckchen:

Schritt2

Die unter fließendem Wasser gewaschenen Rinderbäckchen in etwa 1 1/2 l kochendes Salzwasser geben; den Topf zurück ziehen und mit dem Suppengrün, den Petersilienstängel

Schritt3

und den Gewürzen ausgarnieren.

Schritt4

Ca. 2, 5 Stunden leise "simmern" lassen, hin und wieder abschäumen. Danach prüfen, die Rinderbäckchen sollten sehr schön weich gesotten sein.

Schritt5

Der Krautsalat:

Schritt6

1 Tl Kümmel mit etwas Wasser bedecken, kurz aufkochen,

Schritt7

10 min. "ausziehen" lassen.

Schritt8

Den fein gehobelten Krautsalat zunächst 2 - 3 min. nur mit dem Salz kneten, dann mit frisch gemahlenem Pfeffer, ev. 1 Prise Zucker und dem Kümmelauszug würzen.

Schritt9

Nachschmecken und das Schnittlauch und Sonnenblumenöl untermengen.

Schritt10

(Kann man kurz erst bevor die Rinderbäckchen weich sind zubereiten)

Schritt11

Den Speck in einer kleinen Stielpfanne kross ausbraten, mit einer Schaumkelle heraus fangen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Rinderbäckchen in zünftige Scheiben schneiden und auf dem Krautsalat anrichten, etwas frisch geriebenen Pfeffer darüber geben.. Den kross ausgebraten Speck verteilen und frischen Meerrettich darüber hobeln.

Schritt14

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** krautsalat, krosser speck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderbaeckchen-mit-krautsalat-meerrettichund-krossem-speck/>