

Bäckchen in Rotwein geschmort

lecker mit Kalbs-, Rinder- und Ochsenbäckchen, gut vorzubereiten



Zutaten für 4 Portionen:

- 1,2 kg Kalbsbäckchen, Rinder- oder Ochsenbacken) vorbereitet gewogen
- 2 Karotte(n)
- 2 Stange/n Staudensellerie
- 2 m.-große Zwiebel(n)
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein, trocken (z.B. Barolo)
- 400 ml Rinderfond
- 3 Lorbeerblätter, getrocknet oder frisch
- 3 Zweig/e Thymian, ersatzweise 2 EL getrockneten
- 1 Prise Zucker
- 350 g Schalotte(n)
- ½ Bund Petersilie, glatte
- Salz und Pfeffer

Verfasser: neriZ.

Die Karotten, Staudensellerie und Zwiebeln würfeln.

Den Backofen auf 170 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Bäckchen darin anbraten, herausnehmen, salzen und pfeffern und beiseitestellen. Zwiebeln in den Topf geben und ca. 5 Minuten braten, dann die Karotten- und Selleriewürfel zugeben und ebenfalls 5 Minuten braten.

Das Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und 5 Minuten einkochen lassen.

Den Fond angießen, den Thymian, die Lorbeerblätter und das Fleisch in den Bräter geben, umrühren und zugedeckt für 1,5 Stunde (siehe Hinweis) im Ofen schmoren.

Die Temperatur auf 150 Grad herunterschalten und das Gericht weitere 30 Minuten schmoren.

Danach die geschälten Schalotten unzerkleinert zugeben und weitere 45 Minuten schmoren lassen.

Danach die Schalotten und das Fleisch herausnehmen und warmstellen.
Die Sauce passieren und wenn nötig reduzieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
Man kann die Sauce entweder mit Butter montieren oder mit Speisestärke binden.

Die Bäckchen mit der gehackten Petersilie und angebratener Polenta servieren.

Hinweis:

Die Garzeiten beziehen sich auf die Zubereitung von Rinderbäckchen.

Bei Kalb verkürzt, bei Ochsenbacken verlängert sich die Garzeit um 30 Minuten.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 3 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe