Rinderbäckchen mit Gemüse

Rinderbäckchen mit Karotten, Lauch und Kartoffeln mit viel Brühe

Das Fleisch hat mich überrascht. Das Fleisch, das ich vom Schlachter einzellophaniert in Folie erhalten hatte, hatte zwar ein Gewicht von 1 kg, war aber kein einzelnes Rinderbäckchen als eine große Fleischmasse, wie man es manchmal vom Suppenfleisch her kennt. Sondern es stellte sich heraus, dass es sich um drei einzelne, dünne Fleischteile, die jeweils etwa 0,3 kg schwer waren, mit einem großen Anteil an Haut handelte. Da war ich erst einmal überrascht. Beim Zerteilen eines Fleischteils, das mehr flach und breit war, in zwei Teile stellt sich zumindest aufgrund der Zähigkeit des Fleischs heraus: Das ist kein Fleisch für Kurzbraten oder gar Grillen, wie manche schon vermutet und vorgeschlagen haben. Das Fleisch enthält wie Suppenfleisch sehr viel Collagen und Gelatine, ist definitiv ein Stück Fleisch zum Schmoren – dies zumindest für 2–3 Stunden – und fertig geschmort sehr schmackhaft. Ich entschied mich, die erste Portion in einem Gemüsesud zuzubereiten. Das zweite Teil wird dann in einer

Tomatensauce mit frischen Kräutern zubereitet. Und das dritte Teil in einer reduzierten Rotwein-Madeira-Portwein-Sauce.

Zutaten:

- 1 Stück Rinderbäckchen, 300 g
- 2 weiße Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 2 Kartoffeln
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 Stange Staudensellerie
- ein großes Stück Knollensellerie
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Schalotte
- 2 Zweige frischer Oregano
- 2 Zweige frischer Majoran
- 2 Zweige frischer Thymian
- 2 Blätter frischer Salbei
- 2 Zweige frisches Selleriekraut
- 1 großer Schuss Sherry
- 1 l Rinderfond
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 3 ½ Stdn.

Rohe Rinderbäckchen

Rinderbäckchenfleisch abwaschen und trocken tupfen. Das Fleisch in Mehl wenden. Zwiebeln und Knoblauch in kleine Stücke schneiden. Die beiden Kartoffeln schälen Sie und lassen sie ganz, das Gemüse schneiden Sie in kleine, mundgerechte Stücke. Bei einem größeren Stück Fleisch würde es sich anbieten, die Rinderbäckchen in einem Bräter für 3 Stunden im Backofen zu schmoren. Nicht jedoch bei so einem kleinen Stück. Da reicht ein größerer Topf für den Herd.

Rinderbäckchen in Mehl angebraten, auf Gemüse und Fond

Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Das in Mehl gewendete Fleisch von beiden Seiten jeweils einige Minuten kräftig anbraten. Das Fleisch herausnehmen und dann die Zwiebeln und den Knoblauch in der Butter anbraten. Mit einem großen Schuss trockenen Sherry ablöschen. Den Sherry auf etwa ⅓ der Flüssigkeit reduzieren lassen und die Röststoffe vom Boden des Topfs mit dem Kochtopf ablösen. Dann das kleingeschnittene Gemüse hinzugeben und darauf das Rinderbäckchenfleisch. Schließlich geben Sie den Rinderfond hinzu, so dass das Gemüse und das Fleisch vom Fond bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze mit Deckel auf dem Topf 3 Stunden köcheln lassen.

Nehmen Sie nach dem Schmoren das Fleisch aus dem Sud heraus, schneiden es mit einem großen Hackmesser in dünne Scheiben und richten es auf einem großen Teller an. Dazu geben Sie aus dem Gemüsesud einige Karotten- und Lauchstücke und die zwei ganzen Kartoffeln hinzu und übergießen alles mit viel Brühe.