

Rinderbäckchen in Tomatensauce mit Kräuter der Provence



In Scheiben geschnittene Rinderbäckchen, mit Tomatenstückchen und -sauce und Kräutern der Provence, mit Petersilie garniert

Bei dieser Zubereitung in Tomatensauce verträgt das Rinderbäckchen sogar etwas Schärfe mit einer Chilischote. Als Fond habe ich den Gemüsefond vom vorherigen Gericht, als ich das Rinderbäckchen im Gemüsefond geschmort habe, verwendet. Ich habe ihn zusammen mit den Gemüseteilen und den Kräutern durch ein großes Sieb passiert und das Gemüse auch noch ein wenig ausgepresst. Sie können jedoch stattdessen auch einen Rinderfond aus dem Glas verwenden.

Zutaten:

- Rinderbäckchen, ca. 300 g

- 2 Schalotten
- 5 Knoblauchzehen
- 1 rote, thailändische Chilischote

- frische Kräuter der Provence:
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Oregano
- 3 Zweige Majoran
- 4 Blätter Salbei
- 2 Blätter Lorbeer

- 400 g Tomaten aus der Dose, kleingewürfelt, in Tomatensaft
- 500 ml Gemüse- oder Rinderfond

- Salz
- Pfeffer
- 2–3 Zweige frische Petersilie
- Mehl

Zubereitungszeit: 3 $\frac{1}{2}$ Stdn.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden, ebenfalls die Chilischote.

Wenn Ihr Schlachter das Rinderbäckchen in flache Scheiben geschnitten hat, diese in zwei Teile schneiden. In Mehl wenden, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißer Butter in einem Topf von jeweils beiden Seiten kräftig anbraten, so dass einige Röststoffe am Topfboden zurückbleiben. Die Rinderbäckchenteile herausnehmen und die Schalotten-, Knoblauch- und Chilischotenstückchen in der Butter anbraten. Mit den Tomatenstückchen in Tomatensaft auffüllen. Den Gemüse- oder Rinderfond hinzugeben.

Da die Kräuter der Provence diesmal Bestandteil der Sauce und nicht nur Geschmacksgeber werden sollen, schneiden Sie sie – bis auf die Lorbeerblätter – mit einem Wiegemesser klein.

Geben Sie die Kräuter in die Sauce hinzu. Schmecken Sie alles mit Salz und Pfeffer ab. Wenn die Sauce mit den Tomaten und dem Fond zu würzig ist, geben Sie noch 100–200 ml Wasser hinzu. Dann den Deckel auf den Topf und 3 Stunden bei geringer Hitze köcheln lassen. Ab und zu den Inhalt etwas umrühren.

Die beiden Lorbeerblätter aus der Sauce entfernen. Die Rinderbäckchenteile aus der Sauce nehmen, mit einem Hackmesser in dünne Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten und mit etwas von der Sauce übergießen. Die Rinderbäckchen sind nach dem Garen so butterweich, dass sie schon zerfallen, wenn man nur mit der Gabel hineinsticht. Garnieren Sie die Rinderbäckchen noch mit ein wenig kleingeschnittener Petersilie.

Wenn Ihnen die Rinderbäckchenteile allein zuwenig sind, können Sie vor Ende der Garzeit auch noch zusätzlich Pasta, Knödel oder Kartoffeln zubereiten. Und – den Großteil der Tomatensauce mit Kräutern der Provence und Chilischote heben Sie im Kühlschrank für den kommenden Tag auf, um sie mit leckerer Pasta als Gericht zu kombinieren.