

Rinderbäckchen auf Gemüse mit Pappardelle



Rinderbäckchen auf Pappardelle, mit Parmesan garniert

Ich liebe Rinderbäckchen. Rinderbacken sind schön durchzogenes Fleisch, aber nicht zum Kurzbraten geeignet. Es ist Schmorfleisch und muss mindestens 2–3 Stunden in einer Sauce geköchelt werden. Es enthält sehr viele Flechsen und Gelatine, wie anderes Schmorfleisch auch. Aber nach dem Garen hat man ein so leckeres und zartes Fleisch, dass man auf ein Messer verzichten kann. Man kann es mit Gabel oder Löffel zerteilen. Rinderbacken bekommen man normalerweise nicht bei jedem Schlachter, und meistens muss man es einige Tage vorher bestellen.

Zutaten (für 2 Personen):

- 2 Rinderbäckchen à ca. 200 g
- 1 Wurzel
- 1 Tomate

- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen

- 100 ml Rotwein
- 0,5 l Bratenfond
- 100 ml Gemüsefond

- sechs Blätter frischer Salbei
- ein Zweig frischer Rosmarin
- drei frische Lorbeerblätter
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- Butter

- 300 g Pappardelle

- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1/2 Std. | Garzeit 2 Stdn.

Zuerst die Tomate blanchieren, enthäuten und in kleine Stücke schneiden. Die Wurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Lauchzwiebeln in grobe Stücke, Zwiebeln klein schneiden und die Knoblauchzehen mit der Gabel und etwas Salz zerdrücken.

Die Rinderbäckchen mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer jeweils von beiden Seiten würzen. Butter in einem großen Topf erhitzen. Rinderbäckchen sind normalerweise höchstens 2–3 cm stark, aber sehr breit und eben flach. Somit muss man sie nacheinander einzeln auf beiden Seiten jeweils maximal 1 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Darauf achten, dass die Butter nicht verbrennt.



Rinderbäckchen mit Gemüse beim Reduzieren

Schon nach dem ersten Rinderbäckchen die Zwiebel und die Knoblauchzehen hinzugeben und ebenfalls in der Butter anbraten. Dann das zweite Rinderbäckchen auch wieder dazulegen, das restliche Gemüse dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Den Rotwein unter leichtem Rühren reduzieren lassen. Mit dem Bratenfond und dem Gemüfefond ablöschen und die frischen Kräuter im Ganzen hinzugeben. Das Ganze zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden köcheln lassen.

20 Minuten vor Ende der Garzeit die Pappardelle nach Anleitung zubereiten. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn möglich, die ganzen Kräuter entfernen. Die Pappardelle auf zwei großen Tellern anrichten, jeweils ein Rinderbäckchen darauf legen, ein wenig von dem Gemüse dazugeben und großzügig die Sauce darauf verteilen. Mit gehobeltem frischen Parmesan garnieren.