

Perfekt geschmorte Rinderbäckchen – Großartiges Schmorgericht

Zutaten für 4 Personen:

- * 4 Rinderbäckchen (ca. 1kg)
- * ein paar Stücke Rinderknochen
- * Butterschmalz zum Anbraten
- * 400 g gemischtes Wurzelgemüse
- * 1 große Zwiebel
- * 2 EL Tomatenmark
- * 150 ml Portwein
- * 5 Thymianzweige
- * 1 Flasche Rotwein (trocken, aber gut soll er sein)
- * ca. ½ L Rinderfond
- * 3 Lorbeerblätter
- * 2 Knoblauchzehen
- * 8 Wacholderbeeren
- * 1 EL Senfkörner
- * Salz + Pfeffer aus der Mühle
- * evtl. 1 Stück 80-90% Schokolade (keine Rippe)



Perfekt geschmorte Rinderbäckchen – Tolles Schmorgericht

Was man nicht tun muss, sich bei uns aber als praktisch erwiesen hat: ich halbiere die Bäckchen meist und binde sie mit Küchengarn zu etwa gleich großen Päckchen zusammen.

Das Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne (Bräter) erhitzen und die mit Salz und Pfeffer gewürzten Bäckchen rundherum bei starker Hitze mehrere Minuten lang anbraten und richtig Farbe nehmen lassen.

Die Bäckchen danach herausnehmen, im Bratfett nun das geschnippelte Wurzelgemüse und die Zwiebel anbraten, bis das Gemüse dunkel geworden ist. Das ist wichtig, damit die Soße später auch eine schöne Farbe hat.

Das Tomatenmark mit anrösten, dann alles mit der Hälfte des Fonds und einer halben Flasche kräftigem Rotwein ablöschen, die Ochsenbäckchen wieder zum Gemüse legen, die Rinderknochen und alle Gewürze dazu geben. Den Deckel des Topfes/Bräters aufsetzen, die Temperatur reduzieren, bis es nur leicht köchelt.

Alternatives Vorgehen:

Den verschlossenen Topf bei 160 Grad für gute drei Stunden in den Ofen verfrachten.

Der Rest macht sich dann fast von selbst. Zwischendurch sollte der Stand der Flüssigkeit kontrolliert werden und gegebenenfalls Rinderbrühe und vor allem Rotwein nachgegossen werden. In der letzten Stunde mit Portwein verfeinern.



Wann sind die perfekt geschmorten Ochsenbäckchen gar?

Die Bäckchen sind gar, wenn sie bei der Stichprobe mit einer Gabel als Butterweich empfunden werden. Das kann schon nach drei Stunden reiner Schmorzeit der Fall sein, manchmal aber erst nach vier Stunden.

Zum Schluss die Ochsenbäckchen herausnehmen, die Soße durch ein feines Sieb streichen, um Gemüse und Gewürze zu entfernen. Die Soße eventuell noch etwas einköcheln und das Schokostückchen darin auflösen. Soßenbinder und Ähnliches sind vollkommen überflüssig. Die Bäckchen bis zum Servieren wieder in die Soße einlegen.