

Geschmorte Rinderbäckchen mit Merlot



Ein Rezept von Alessandro Boleso, Chefkoch im Restaurant La Rucola im Grand Hotel Villa Castagnola.

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 180 Minuten



Schwierigkeitsgrad Mittel - Für Fortgeschrittene



Menge 4 Personen

Eigenschaften



Teller Fleisch - Rind



Typisches Produkt Rind - 0 km



Geeignet für Winter - Familienmittagessen

ZUTATEN

Rind

- 4 Rinderbäckchen
- 3 dl Merlot
- 2 dl Stocken
- 1 Möhre1 Stange weisser Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Dose Tomatenpüree
- 2 Esslöffel Mehl
- 5 g getrocknete Steinpilze
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer und Öl nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Rind

Die Bäckchen mit Papiertüchern abtrocknen, salzen und pfeffern, in Mehl wenden und in einer antihafbeschichteten Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten zwei Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Die Karotte waschen, schälen und mit einem Messer in Brunoise (sehr kleine Würfel von 0,3 mm) schneiden. Diesen Vorgang auch mit der Zwiebel und dem Sellerie wiederholen.

Das Gemüse in einer Pfanne anbraten und die Bäckchen eine Minute lang anbraten.

Nun den Wein zugeben, aufkochen lassen und den Alkohol verdampfen lassen, dann die Tomaten zugeben und weiterrühren, bis es wieder aufkocht. Die Brühe hinzufügen und von Zeit zu Zeit bei mässiger Hitze umrühren. Lassen Sie das Ganze etwa zwei Stunden köcheln.

Prüfen Sie den Garvorgang mit einer Gabel (sie sollte sich ohne Widerstand in das Fleisch ein- und ausstechen lassen).

Chefkoch Empfehlungen

Der Küchenchef empfiehlt, die Rinderbäckchen beim vertrauten Metzger zu kaufen.

Der Küchenchef empfiehlt, die Rinderbäckchen mit einem Selleriepüree oder einer Polenta aus dem Maggiatal zu servieren.