

Geschmorte Rinderbacken

Für 3-4 Personen

1 kg Rinderbacken
Stück Sellerieknolle
2 Karotten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Tomatenmark
Rotwein
Portwein
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Sternanis
Zimt
Lorbeerblätter
gegebenenfalls dunkle Schokolade

Pfanne
Topf
Messer
Küchengar

- [1] Die Rinderbacken von Fett und Sehnen befreien, Salzen und zu festen Rollen binden. Das Gemüse fein würfeln. 1 Zwiebel fein würfeln und mit einem Sternanis in einer Pfanne bräunen.
- [2] Das Fleisch mit Öl im Topf anbraten, Gemüse hinzugeben und 15 Minuten dünsten lassen, Tomatenmark ebenso in den Topf geben und 2-3 Minuten rösten. Nun mit dem Rotwein ablöschen und einen Teil des Portweins hinzugeben und verkochen lassen.
- [3] Mit Wein/Portwein und Wasser auffüllen, braune Sternaniszwiebel und Lorbeerblatt hinzugeben und 2-3 Stunden bei geringer Hitze schmoren. In den letzten 45 Minuten die Zimtstange einlegen.
- [4] Die Backen herausnehmen und die Flüssigkeit abseihen (d.h. durch ein Passiersieb oder -tuch gießen) und mit zusätzlichem Port- und Rotwein reduzieren bis eine kräftige Soße entstanden ist. Mit Butter und ggf. einem Stück dunkler Schokolade montieren.