

RINDERBACKEN BORDELAISE MIT GEGRILLTEM PÜTZEE



VIVE LA
FRANCE!
FRANKREICH
IM EIGENEN
GARTEN

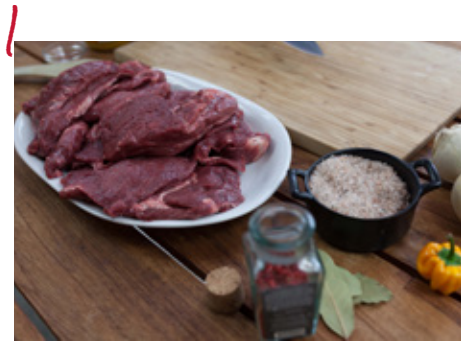


ZUTATEN FÜR 4

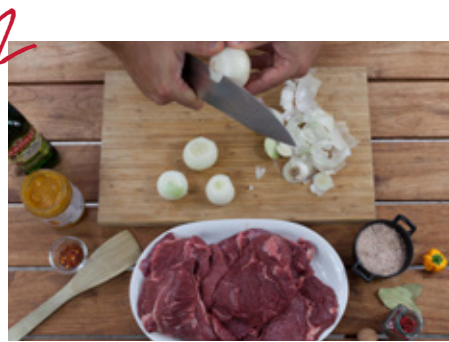
zwei Kilogramm Rinderbacken
Zwiebel
Schalotten
Markknochen
zwei Flaschen Rotwein
Champignons
vier Lorbeerblätter
Muskatnuss
Petersilie
Püreeerdäpfel
Butter
Meersalz
schwarzer Pfeffer



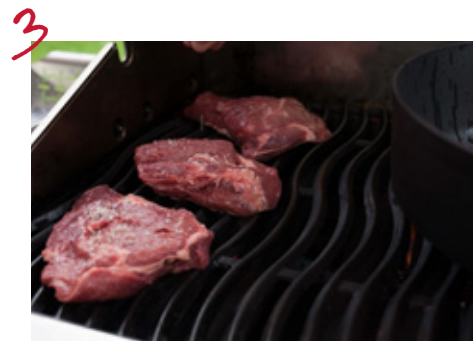
www.fleischwerkstatt.at



Die Backen auspacken und mit einem Papiertuch trockentupfen. Das Fleisch für gleich große Stücke eventuell halbieren.



Weißer Zwiebel schälen und grob schneiden. Mit Olio di oliva in einem Schmortopf oder Dutch Oven anbraten.



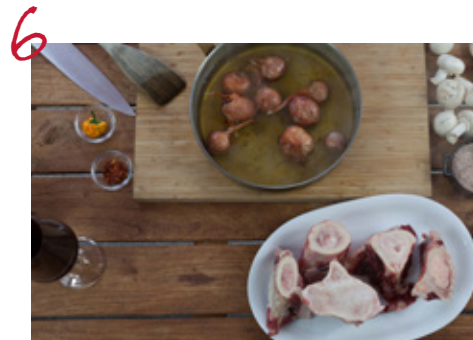
Die Backen salzen und von beiden Seiten scharf anbraten.



Die angegrillten Backen zur dunkel gerösteten und gesalzenen Zwiebel in den Topf geben.



Mit einer Flasche Rotwein, ein Bordeaux wäre passend, ablöschen. 4 Lorbeerblätter hinzugeben und bei geschlossenem Deckel bei 160° C für 3 Stunden schmoren lassen.



Schalotten kurz in kochendes Wasser einlegen, dann per Hand abschälen, damit die äußere Hülle ganz bleibt und nicht zerfällt. Schalotten in einer Pfanne anbraten und mit Rotwein ablöschen und reduzieren.



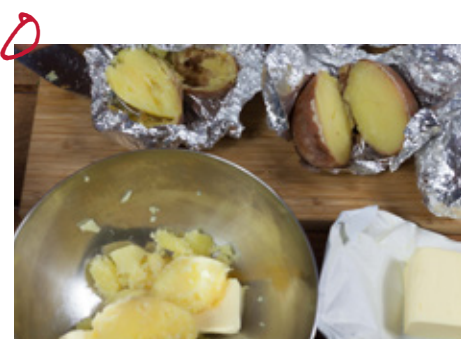
Erdäpfel in Alufolie einwickeln und auf den Grill legen. Champignons angrillen und zu den Schalotten in die Pfanne geben.



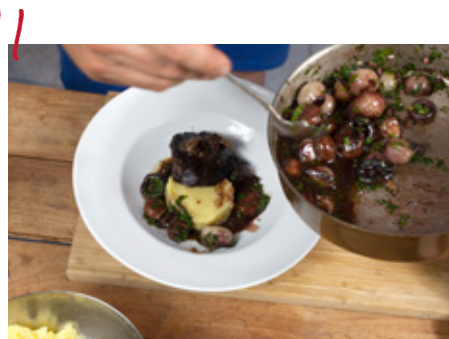
Grob gehacktes Rindermark zu den Schalotten und Pilzen in die Pfanne geben. Mit Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den Schmortopf öffnen und mit Pfeffer abschmecken, eventuell etwas Wasser beigegeben. Der Sauce Bordelaise gehackte Petersilie unterrühren.



Die Kartoffeln aus der Alufolie nehmen und mit einem Löffel aus der Schale kratzen. Mit viel Butter und etwas Muskatnuss zu einem Püree rühren. Mit Salz abschmecken.



Mit einem Ring das Püree auftürmen, eine geschmorte Rinderbacke seitlich anstellen und mit Sauce Bordelaise übergießen.



In einem tiefen Teller mit Rotwein und Weißbrot servieren.