



Rinderbäckchen in Dunkelbier schmoren: Zarte Bäckchen mit böhmischen Stopperle

Butterzart, saftig und unglaublich aromatisch: Meine in Dunkelbier geschmorten Rinderbäckchen sind das perfekte Schmorgericht für besondere Anlässe oder ein gemütliches Sonntagessen. Das langsame Garen im Ofen mit kräftigem Wurzelgemüse und Dunkelbier lässt das Fleisch auf der Zunge zergehen. Mit meiner Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt dir dieses Slow-Food-Glück garantiert!

Kochutensilien

- Schmortopf

Zutaten

- 3-4 Rinderbäckchen
- 2 Karotten
- 50 g Knollensellerie
- 2 Zwiebeln
- ½ Stange Lauch
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 10 Stück schwarze Pfefferkörner
- 3 –4 TL Senf
- 350 ml Dunkelbier
- 1 Liter Rinderfond
- 1 Zweig Rosmarin
- Öl zum Anbraten
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- Optional zum Abbinden: 2 TL Stärke in etwas Wasser aufgelöst

Zubereitung:

Vorbereiten:

Die Rinderbäckchen aus dem Kühlschrank nehmen, rechtzeitig (mindestens 1 Stunde vorher) auf Raumtemperatur kommen lassen, abwaschen und gründlich trockentupfen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

***Tipp 1:** Temperatur und Ruhezeit vorab: Nimm das Fleisch mindestens eine Stunde vor dem Kochen aus dem Kühlschrank. Wenn kaltes Fleisch in den heißen Topf wandert, zieht sich die Muskulatur sofort zusammen und wird zäh.*



Anbraten:

In einem großen Bratentopf etwas Öl erhitzen und die Rinderbacken von beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz beiseitestellen.

Gemüse rösten & Röststoffe lösen:

Das Gemüse waschen, putzen, in grobe Stücke schneiden und in denselben Bratentopf geben. Anrösten, bis es braun wird, dann das Tomatenmark einrühren und ebenfalls mitrösten. Wenn es dunkel wird und am Boden ansetzt, nach und nach mit etwas Dunkelbier ablöschen und die Röststoffe mit einem Schaber vom Boden kratzen. Diesen Vorgang wiederholen, bis das Gemüse eine dunkelbraune Farbe hat.

***Tipp 2:** Keine Angst vor Röstaromen: Lass dich beim Anrösten des Gemüses und des Tomatenmarks nicht abschrecken, wenn es dunkel wird und am Topfboden ansetzt. Genau das sorgt später für die tiefe, dunkle Farbe und den unverkennbaren, wuchtigen Geschmack der Soße!*

Schmorsud ansetzen:

Das restliche Dunkelbier und den Liter Rinderfond in den Topf gießen. Die Rinderbäckchen rundherum dünn mit Senf einstreichen und in den Bratenansatz legen (sie sollten vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein). Lorbeerblatt, Pfefferkörner und den Rosmarinzweig dazugeben.

Schmoren im Ofen:

Den Topf mit dem Deckel verschließen und in den Backofen schieben. Die Rinderbäckchen für ca. 2,5 bis 3 Stunden weich schmoren lassen. Sie sind fertig, wenn das Fleisch beim Einstechen mit einer Gabel butterweich ist.

Soße verfeinern & Anrichten:

Die Bäckchen vorsichtig aus dem Topf nehmen. Den Bratenansatz durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf gießen. Die Soße kurz aufkochen lassen, bei Bedarf mit den in Wasser gelösten 2 TL Stärke leicht abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bäckchen in Scheiben aufschneiden und zurück in die heiße Soße legen.