

GESCHMORTE RINDERBACKEN „Stroganoff“ MIT HERZOGINKARTOFFELN



Zutaten Herzoginkartoffeln
ausreichend für 4 Personen

- 500g Kartoffeln, mehlig kochend
- 50g Butter
- 1 Messerspitze Muskatnuss, gerieben
- 1 Prise frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Ei + 2 Eigelb, leicht verquirlt
- Salz

Zubereitung:

Zubereitung Herzoginkartoffeln

Die Kartoffeln waschen, schälen und in viertel schneiden. Im Salzwasser gar kochen. Abschütten und kurz ausdampfen lassen.

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und in einen breiten, flachen Topf geben. Den Herd anschalten und die Kartoffelmasse im Topf mit einem Kochlöffel durcharbeiten, um möglichst viel Feuchtigkeit zu verdampfen. Die Masse muss sehr trocken und wie eine fester Teig sein.

Die Kartoffelmasse vom Herd nehmen und die Butter hineinarbeiten. Mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken und kräftig durchrühren. Die Kartoffelmasse etwas abkühlen lassen und die verquirlten Eier ganz zum Schluss unterrühren. Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel geben und auf ein Backblech mit Backpapier in kleinen Rosen aufspritzen.

Mit etwas verquirltem Ei bestreichen und im Ofen bei 200°C für ca. 10 min goldbraun backen.

GESCHMORTE RINDERBACKEN „Stroganoff“ MIT HERZOGINKARTOFFELN

Zutaten Rinderbäckchen

ausreichend für 4 Personen

- 1kg Rinderbacken
- 2 Zwiebeln
- 1 Stück Lauch
- 2-3 Karotten
- 50g Knollensellerie
- 1l Rinderfond
- 1 Flasche Rotwein, kräftig & trocken
- 1/2 Eißl Tomatenmark
- 1 kleines Lorbeerblatt
- Pfefferkörner
- 2 Tl Senf
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Champignons
- 100g kleine Gewürzgurken und Silberzwiebeln
- 1 Schnapsglas voll Kräuternessig
- Salz
- ca. 1/2 Stück eiskalte Butter (in Stücke geschnitten)
– zum Abbinden der Sauce
- Butterschmalz

Zubereitung:

Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebeln putzen und kleinschneiden.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Rinderbacken von allen Seiten scharf anbraten. Die Rinderbacken herausnehmen und kurz auf die Seite stellen.

Etwas Butterschmalz wieder in den Bräter geben und die Karotten, Lauch, Sellerie und Zwiebel darin anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und alles gut rösten. Bis das Tomatenmark sich komplett mit dem Gemüse verbunden hat und anfängt am Boden des Topfes hängen zu bleiben. Dabei immer wieder alles lösen vom Boden. Mit ca 1/3 der Weinflasche ablöschen und dabei alles vom Boden lösen. Den restlichen Wein hinzugeben und alles gut einreduzieren lassen. Die Gewürze 4-5 Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Rosmarinzwig, geschälte Knoblauchzehe und eine kräftige Prise Salz hinzugeben und leicht köcheln lassen.

Die Rinderbacken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und rundherum mit Senf einreiben. Die Rinderbacken in den Bräter geben und mit Rinderfond auffüllen. Zugedeckt im Ofen ca. 2,5 Stunden bei 180° C im Ofen schmoren lassen. Zwischendurch die Rinderbacken immer wieder wenden.

GESCHMORTE RINDERBACKEN „Stroganoff“ MIT HERZOGINKARTOFFELN

Zubereitung:

Wenn die Rinderbäckle durchgeschmort sind den Bräter aus dem Backofen holen. Die Rinderbacken herausnehmen und warm halten. Die Sauce durch ein feines Sieb geben und in einem Topf auffangen. Nun die eiskalte Butter nach und nach hinzugeben um die Sauce abzubinden. Alternativ geht das auch mit Mondamin oder Saucenbinder.

Schalotten schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Die Gewürzgurken in dünne Stifte hobeln. Die Champignons putzen, halbieren und in Scheiben schneiden.

In einer Pfanne mit etwas Öl die geschnittenen Champignons mit den Schalotten anbraten, die Silberzwiebeln und die Gewürzgurken hinzugeben. Mit einem Schuss Kräuteressig ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und dann alles zusammen in die abgebundene Sauce geben. Dann die Rinderbacken aufschneiden und die Scheiben wieder in die Sauce legen.

Die Rinderbacken zusammen mit den Herzoginkartoffeln auf einen Teller anrichten und genießen. Ein Glas Rotwein passt natürlich am Besten dazu.