



## *Rezeptkarte*

**Geschmorte Rinderbacke  
mit Backstube - Winter  
und Selleriecreme**

### **Zutaten (4 Personen):**

Rinderbacke: 2 Rinderbacken geputzt (1 kg), 100 g Karotte geschält, 100 g Stangensellerie geputzt, 200 g Zwiebel geschält, 100 g Tomatenmark, 0,5 L Rotwein, 0,5 L Portwein, 2 TL Backstube - Winter, Salz, weißer Pfeffer, Pflanzenöl, 50 g Butter, 50 ml Rotwein, 1 EL Speisestärke

Selleriecreme: 800 g Knollensellerie geschält in Würfel, 60 g Schalotte geschält in Ringe, 60 g Butter, 200 g Sahne, 200 ml Wasser, Salz, Pfeffer weiß

### **Zubereitung (ca. 3 Stunden):**

Zum Schmoren der Rinderbacken einen breiten Topf oder Bräter erhitzen. Die geputzten Rinderbacken mit weißem Pfeffer und Salz würzen und in etwas Pflanzenöl rundherum kräftig anbraten. Die Backen herausnehmen und anschließend das in Würfel geschnittene Röstgemüse im Topf anrösten. Wenn das Gemüse ordentlich gebräunt ist, Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz mitrösten. Mit dem Rot- und Portwein mehrmals ablöschen und stark reduzieren. Wenn fast die gesamte Menge Wein eingekocht ist, die Backen zurück in den Topf geben. Einen halben Teelöffel Backstube – Winter einrühren und die Backen knapp mit Wasser bedecken. Einmal aufkochen und für ca. 2 Stunden langsam schmoren bis das Fleisch butterzart ist. Die Backen aus dem Schmorfond herausnehmen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und auskühlen lassen. Den Schmorfond durch ein Spitzsieb passieren und bis zur gewünschten Konsistenz bzw. Geschmacksintensität reduzieren. Die Butter einmontieren und mit etwas angerührter Stärke auf gewünschte Konsistenz binden. Final mit Salz, Pfeffer und Backstube – Winter abschmecken. Die Rinderbacken in Scheiben schneiden und in der Soße heißlegen. Für die Selleriecreme in einem Topf die Butter aufschäumen und Schalotten darin farblos anschwitzen. Sellerie dazugeben und kurz mitschwitzen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen, mit Sahne und Wasser aufgießen und abgedeckt leise köcheln lassen bis der Sellerie weich ist. Im Anschluss im Küchenmixer zu einer feinen, glatten Creme mixen. Mit Salz, weißem Pfeffer und ein paar Butterflöckchen abschmecken.

Tipp: Dazu gebratene Pfifferlinge und blanchierter Stangensellerie