



Rezept

Geschmorte Rinderbacke

Rezept Bild



Zutaten

- 2 Rinderbacken (ca 1.2 kg!!!)
- 7 dl Rotwein
- 3 dl Porto (rot)
- Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, Zwiebel)
- Fleischgewürz, Salz, Pfeffer
- Mehl

Zubereitung

- Am Vorabend das Fleisch würzen und samt Wurzelgemüse anbraten, mit Mehl bestäuben und mit Rotwein und Porto ablöschen.
- Über Nacht stehen lassen...nicht zugedeckt.
- Am zweiten Tag 3,5h zugedeckt, leicht köchelnd garen.
- Kurz vor Schluss den Bratdeckel abnehmen und einkochen lassen.

Fazit

Sehr, SEHR weiches schmackhaften Fleisch. 1.2kg für 3 Personen tönt nach viel, wurde aber locker weggeputzt.

Tags

[Rind](#) [Rinderbacke](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos

