

Rindsbackerl, Schalotten, Wurzelspeck & Powidl

Ein Rezept von Toni Mörwald, Mörwald "Zur Traube".



Rindsbackerl, Schalotten, Wurzelspeck, Powidl

© Mörwald GmbH

Infos

🕒 04:30 h 🍴 Mittel

Zutaten

Rindsbackerl

- 4 Rindsbackerl á 180-200 g
- 100 g Karotten
- 100 g gelbe Rüben
- 100 g Zwiebeln
- 100 g Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 l Rotwein
- 4 g Pfefferkörner
- 4 Lorbeerblätter
- 200 g griffiges Mehl
- 500 ml Tafelöl
- 1 l Kalbsjus
- Salz
- 1 EL Powidlmarmelade
- 4 Scheiben Wurzel-Speck

Schalotten

- 24 Schalotten
- 25 g Butter
- ca. 150 ml Rindssuppe oder Gemüseboullion
- Salz, Pfeffer

Rucolajus

- 20 g Butter
- 200 g Rucola
- Salz, Pfeffer

Zutaten für 4 Portionen



Mörwald „Zur Traube“

W

-
-
-
-

Kleine Zeile 13-17
3483 Feuersbrunn

Zubereitung

Rindsbackerl

- Die Rindsbackerl mit dem grob gehackten Gemüse, dem Rotwein, den Pfefferkörnern und Lorbeerblättern 48 Stunden marinieren.
- Danach die Rindsbackerl mit einem Tuch abtupfen, salzen, pfeffern, mit griffigem Mehl panieren und knusprig braten.
- Etwa 2 EL des Öls in einem Topf erhitzen und das abgetropfte Gemüse darin goldbraun braten.

- Mit dem Rotwein ablöschen, die Rindsbackerl dazugeben, mit Kalbjus übergießen und 2-3 Stunden schmoren lassen.
- Die weichen Rindsbackerl herausnehmen, warm halten und die Sauce passieren.

Schalotten

- Die geschälten Schalotten mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben und kochen bis die Suppe verdunstet ist.
- Erneut etwas Rindssuppe angießen, falls die Schalotten noch nicht weich sind.

Rucolajus

- Für den Jus in einem Topf 75 ml Wasser aufkochen, Butter und Rucola dazugeben, 1 Minute lang mit einem Stabmixer pürieren und dann durchpassieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wurzelspeck

- Den Backofen auf 150° C vorheizen. Die Speckscheiben nebeneinander flach auf das Backblech legen und im Ofen eine Stunde lang knusprig backen.

Anrichten

- Die Rindsbackerl auf der Tellermitte anrichten, die Bratensauce umgießen. Mit dem Rucolajus, 1 EL Powidl, den Schalotten und der Speckscheibe garniert servieren.



- **Mörwald „Zur Traube“**



Kleine Zeile 13-17
3483 Feuersbrunn