

# Pastashop24.de

## Geschmorte Rinderbäckchen mit Pappardelle, Rahmwirsing und Rosenkohl

### Zutaten für 6 Personen:

#### Für die Rinderbäckchen:

ca. 1,5kg parierte Rinderbacken  
400ml Rotwein  
300ml Portwein  
3 Lorbeerblätter, 3 Nelken, 3 Körner Piment  
2 Bund Suppengemüsen (Möhren, Lauch, Sellerie)  
2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen  
1 Zweig Thymian  
Tomatenmark  
Öl zum Anbraten  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
etwas Speisestärke



#### Für die Beilagen:

300g Pappardelle oder Tagliatelle  
1 Kopf Wirsing, 1 Beutel Rosenkohl (TK)  
200ml Brühe und 200ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat, Butter und Olivenöl

### Zubereitung:

Für die Marinade die Zutaten Rotwein, Portwein und Gewürze vermischen. Die Rinderbacken einlegen und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Ab und zu wenden. Danach herausnehmen, trocken tupfen, zusammenrollen und -binden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem großen Schmortopf Öl erhitzen und die Rinderbäckchen rundherum scharf anbraten. Herausnehmen. Das kleingeschnittene Suppengemüse im Bratfett anschwitzen und Tomatenmark dazugeben, so dass sich Röstaromen bilden. Rinderbacken und Thymian hineingeben und mit der Marinade ablöschen. Im Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) im geschlossenen Topf ca. 2,5 - 3 Stunden garen. Danach Fleisch herausnehmen und warmstellen. Sauce durch ein Sieb geben und etwas einkochen lassen. Mit etwas Speisestärke oder Mehlbutter binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Fleisch zurück in die Sauce geben.

Wirsingkopf putzen und die Blätter in Rauten schneiden. In Olivenöl andünsten, Brühe und Sahne hinzugeben und zugedeckt ca. 10 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Aufgetauten Rosenkohl in eine Pfanne mit etwas Butter geben, sanft anschmoren und abschmecken. Pasta nach Packungsanweisung im Salzwasser al dente kochen und abgießen. Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.