

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 29. Juni 2016**



**Rezept von Richard Rauch**

## **Geschmorte Rindsbackerln mit Topfenspätzle**

**3 Stunden 30 Minuten/aufwendig**

---



### **Zutaten für 4 Personen**

3 Rindsbackerl, 80 g Butter, 1 kg Rindsknochen (sehr klein geschnitten), 300 g Karotten, 300 g Sellerie, 200 g Gelbe Rüben, 200 g Petersilienwurzeln, 150 g Zwiebeln, 50 g Tomatenmark (oder 200 g frische Tomaten), 1/2 l Rotwein (Zweigelt, Blauburgunder), 1/2 l Portwein, 1 1/2 Liter Fond (Rindsuppe); Salz, Pfeffer, Senf; Korianderkörner, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Sternanis; kalte Butter, etwas Nussöl.

Für die Topfenspätzle:

500 g Topfen, 250 g glattes Mehl, 250 g griffiges Mehl, 9 Eier, 4 Eidotter, Salz, Muskatnuss; etwas Butter.

### **Zubereitung**

Die Rindsbackerln mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen. Fleisch in Butter rundum rasch anbraten und beiseite stellen. Im Bratensatz die Rindsknochen braun rösten. Karotten, Sellerie, Gelbe Rüben und Petersilienwurzeln in 2 x 2 cm-Würfel schneiden und in der Schmorpfanne weiterbraten.

Grob geschnittene Zwiebeln hinzufügen und rösten. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen, dann reduzierend einkochen. Nach und nach Portwein und Rotwein zugießen und einkochen.

Fleisch in die Schmorpfanne geben, mit Fond auffüllen. Koriander, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Sternanis hinzufügen und mit Backpapier abdecken. Etwa 3 Stunden im Rohr bei 160 °C schmoren. Je nach Bedarf ev. zwischendurch noch etwas Fond nachgießen. Die geschmorten Rindsbackerln herausnehmen und die Sauce abseihen. Dann die Sauce mit kalter Butter montieren und mit Nussöl verfeinern

Für die Topfenspätzle Topfen, beide Mehlsorten, Eier, Eidotter, Salz und geriebene Muskatnuss zu einer glatten Masse verrühren und 30 Minuten stehen lassen. Die Masse auf ein Brett streichen und in kochendes Salzwasser schaben. Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, in ein Sieb gießen und kalt abschrecken. Die Topfenspätzle kurz vorm Servieren in Butter schwenken.

Geschmorte Rindsbackerln mit der Sauce und den Topfenspätzle auf Tellern anrichten.