

Geschmorte Rinderbäckchen mit Kaffeejus und Selleriestampf

Festliches Wintergericht gefällig? Geschmorte Rinderbäckchen, zart und saftig, in einer intensiven Kaffeejus. Das Ganze wird begleitet von cremigem Selleriestampf. Dieses Gericht ist der Inbegriff von Komfortessen mit einem exquisiten Touch, das selbst die anspruchsvollsten Gaumen begeistert.

Zubereitungszeit: 2,5 Std.

Portionen: 4

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- Rinderbäckchen
- 800 g Rinderbäckchen (pro Person ca. 200 g)
- 2 EL Pflanzenöl zum Anbraten
- 1 große Zwiebel, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Karotte, grob gewürfelt
- 1 Stange Lauch, in Ringe geschnitten
- 2 Schalotten, halbiert
- 200 ml Rinderfond
- 150 ml frischer, starker Kaffee
- 100 ml Rotwein (optional)
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

- **Stampf**
 - 400 g Sellerieknolle, geschält und gewürfelt
 - 300 g mehligkochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt
 - 50 g Butter
 - 100 ml Sahne (oder pflanzliche Alternative)
 - Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Muskatnuss
 - **Jus**
 - 150 ml frischer, starker Kaffee
 - 100 ml Rinderfond
 - 1 TL Zucker (optional)
 - 1 TL Butter zum Montieren (optional)
 - Salz & frisch gemahlener Pfeffer
-

Zubereitung

Schritt 1

Rinderbäckchen parieren, also von überflüssigem Fett und Sehnen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Pflanzenöl in einem großen Schmortopf erhitzen und die Rinderbäckchen darin von allen Seiten scharf anbraten, bis sie eine schöne, braune Kruste haben. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Schritt 2

Im gleichen Topf Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Lauch anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen. Das Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein (falls verwendet) und Kaffee ablöschen und für ca. 2 Minuten einreduzieren lassen. Die angebratenen Rinderbäckchen wieder in den Topf legen, Rinderfond, Thymian und Lorbeerblätter hinzugeben. Alles zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und bei niedriger Temperatur ca. 2 Stunden schmoren lassen, bis die Bäckchen zart sind.

Schritt 3

Während die Bäckchen schmoren, Sellerie und Kartoffeln in einen Topf geben und mit Salzwasser bedecken. Zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten garen, bis das Gemüse weich ist. Abgießen, zurück in den Topf geben und mit Butter und Sahne zu einem glatten Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Schritt 4

Frischen Kaffee und Rinderfond in einem kleinen Topf erhitzen und um ca. ein Drittel einreduzieren lassen. Optional: Eine Prise Zucker hinzufügen, um die Bitterkeit des Kaffees abzurunden. Zum Schluss mit kalter Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5

Den Selleriestampf mittig auf den Teller geben und eine kleine Mulde formen. Die geschmorte Rinderbäckchen daraufsetzen und großzügig mit der reduzierten Kaffeejus überziehen. Nach Belieben mit frischen Kräutern (z.B. Thymian oder Petersilie) garnieren und sofort servieren.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen-
maschine, mit
Flex- Rührer und
Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite Kochtopf 22x22cm mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Viereckpfannen 22x22 &
26x26cm inkl. Glasdeckel

€ 129,99



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück

€ 54,99