Geschmorte Rinderbackerl

in Rotweinsauce mit cremigem Selleriepüree und Preiselbeeren

(Zutaten für 4 Personen)

Für die Rinderbackerl:

- 1 kg Rinderbackerl, küchenfertig
- 500 ml kräftige Rotweincuvée (Limited Winter Edition)
- 300 ml Rinderfond
- 2 Karotten
- 150 g Knollensellerie
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Öl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Für das Selleriepüree:

- 600 g Knollensellerie
- 250 g mehlige Erdäpfel
- 100 ml Schlagobers
- 50 g Butter
- Salz und Muskatnuss

Zum Anrichten:

- 4 TL Preiselbeeren
- Frischer Thymian



Zubereitung

1. **Fleisch anbraten:** Rinderbackerl salzen, pfeffern und in einem Bräter mit Öl rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen.

2. **Sauce ansetzen:** Zwiebeln, Karotten und Sellerie würfeln und im Bräter kräftig rösten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein portionsweise ablöschen und jeweils etwas einkochen lassen.

3. **Langsam schmoren:** Rinderbackerl wieder einlegen, Fond und Kräuter zugeben. Zugedeckt bei 150 °C Ober-/Unterhitze etwa 3 Stunden schmoren, bis das Fleisch butterweich ist.

4. **Püree zubereiten:** Sellerie und Erdäpfel schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und mit Butter sowie warmem Schlagobers fein pürieren. Mit Muskatnuss abschmecken.

5. **Sauce vollenden:** Fleisch herausnehmen, Sauce durch ein Sieb passieren und nach Wunsch etwas reduzieren, bis sie schön glänzt und intensiv schmeckt.

6. **Festlich anrichten:** Selleriepüree auf vorgewärmten Tellern verteilen, Rinderbackerl daraufsetzen, mit Rotweinsauce nappieren und mit Preiselbeeren und Thymian garnieren.