

UNSER MENÜVORSCHLAG

Rinderbäckchen mit Kartoffelgratin und Honig-Möhren

Butterzart, sämige Sauce mit Weinbergspfirsich – und in einer Stunde auf dem Tisch. Unsere Rinderbäckchen sind schon stundenlang geschmort. Sie machen nur noch die Beilagen.

Zeit: ca. 60 Minuten (davon ca. 45 Minuten Backzeit) · **Schwierigkeit:** einfach

Einkaufszettel - Zutaten je Dose

	Zutat	Dose 400 g 1–2 Personen	Dose 800 g 3–4 Personen
☐	Geschmorte Rinderbäckchen	1 Dose	1 Dose
	Kartoffelgratin		
☐	festkochende Kartoffeln	500 g	1 kg
☐	Sahne	150 ml	300 ml
☐	Milch	50 ml	100 ml
☐	Knoblauchzehe	1	1–2
☐	geriebener Käse (z. B. Bergkäse)	30 g	60 g
☐	Butter für die Form	etwas	etwas
☐	Salz, Pfeffer, Muskat	nach Geschmack	nach Geschmack
	Honig-Möhren		
☐	Möhren	300 g	600 g
☐	Butter	1 EL	2 EL
☐	Honig	1 TL	2 TL
☐	Wasser	2 EL	4 EL
☐	Salz, frischer Thymian oder Petersilie	nach Geschmack	nach Geschmack

Zubereitung - Rinderbäckchen mit Kartoffelgratin und Honig-Möhren

1. Kartoffelgratin (ca. 15 Min. + 45 Min. Backzeit)

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Form mit Butter ausstreichen und mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Kartoffeln schälen, in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Sahne und Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Kartoffeln dachziegelartig einschichten, Sahnemilch darübergießen, mit Käse bestreuen. Ca. 45 Minuten goldbraun backen, bis die Kartoffeln weich sind.

2. Honig-Möhren (ca. 15 Minuten)

Möhren schälen und schräg in Scheiben oder Stifte schneiden. In Butter kurz schwenken, Wasser und etwas Salz dazu, zugedeckt 8–10 Minuten bissfest garen. Deckel ab, Honig dazu und glasieren, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Mit Thymian oder Petersilie bestreuen.

3. Rinderbäckchen erwärmen (ca. 10–15 Minuten)

Während das Gratin die letzten 15 Minuten backt: Dose öffnen, Inhalt in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze behutsam erwärmen, bis alles vollständig heiß ist – nicht kochen lassen, nur vorsichtig umrühren, damit die Bäckchen ganz bleiben.

4. Anrichten

Bäckchen mit reichlich Sauce auf den Teller, ein Stück Gratin daneben, Möhren dazu. Guten Appetit!

Auch lecker: statt Gratin mit Spätzle oder Steckrübenpüree. Unsere Rinderbäckchen gibt es in der 400-g- und 800-g-Dose – im Onlineshop auf www.metzgerei-wiersch.de.