



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## **Bäckchen vom Normandie Weiden Rind**

Für 4 Personen

1,5kg	Rinderbäckchen	–	Fleisch in Schmalz scharf anbraten. Mehl über das Fleisch stäuben. Gewürfeltes Gemüse dazugeben und gut anrösten. Mit 150 ml Wasser und Wein ablöschen. Salz, Pfeffer, Bouquet garni, Knoblauch und Tomatenmark unterrühren. Mit geschlossenem Deckel im Backofen bei 80 Grad 9 Stunden schmoren.
150ml	Schmalz	–	Das Fleisch aus der Sauce nehmen. Die Sauce durch ein Haarsieb in einen Topf passieren.
2	Möhren	–	Das Fleisch in die Sauce geben. Erwärmen. Butter Sardellenfilets, Pastis und Orangenschale pürieren und unter die Sauce rühren. Abschmecken
1	Staudenselleriestange	–	Speck in etwas Schmalz knusprig anbraten. Speck und Oliven dazugeben. .
1	Fenchelknolle	–	Mit Reis servieren.
1	Zwiebel		
30g	Mehl		
150ml	Wasser		
750ml	Rotwein		
	Salz		
	Pfeffer		
1	Bouquet garni		
3	Knoblauchzehe, fein gehackt		
60g	Tomatenmark		
200g	Speck, durchwachsen		
40g	Butter		
3	Sardellenfilets		
1 Essl.	Pastis		
1	Orangenschale		
200g	Oliven, schwarz entsteint		