

Lust auf beef?

Bäggli vom Natura-Beef mit Sellerie-Vanille-Püree und glasierten Karotten



Zutaten für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Zubereitungszeit: 3.5 Stunden

(Foto: hurrah GmbH)

Für die Bäggli

- 4 Natura-Beef «Bäggli»
- 50 g Karotten
- 50 g Knollensellerie
- 50 g Zwiebeln
- 4 dl Rotwein
- 12 dl Rinderfond
- 4 El Tomatenmark
- Fleischgewürz (z.B. «Taurus» von Chalira)
- Sonnenblumenöl
- 4 cl Portwein rot
- 10 g Schokolade dunkel

Fürs Püree

- 600 g Knollensellerie
- 200 g Kartoffeln Typ C
- 2 dl Milch
- 2 dl Rahm
- ½ Vanilleschote
- 20 g Butter
- Zucker, Salz und Pfeffer

Für die Karotten

- 20 g Butter
- 440 g Karotten
- 8 g Zucker
- 40 ml Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer
- 4 g Schnittlauch

Zubereitung Bäggli (ca. 3.5 Stunden inklusive Vorbereitungsarbeiten und Schmoren):

Karotten, Knollensellerie und Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Bäggli würzen, im Schmortopf von allen Seiten anbraten, rausnehmen und beiseitestellen. Gemüsewürfel und Tomatenmark im Schmortopf anrösten. Mit Rotwein ablöschen und Rinderfond dazu geben. Bäggli in den Fond geben und Schmortopf mit Deckel bei 150 Grad Umluft für 3 Stunden in den Ofen schieben. Wichtig: Das Fleisch stündlich wenden und mit der Sauce übergossen.

Zubereitung Püree (ca. 40 Minuten inklusive Vorbereitungsarbeiten):

Knollensellerie und Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Würfel mit Milch und Rahm sehr weich köcheln und anschliessend pürieren. Das Püree abschmecken und kalte Butterflocken unterziehen.

Zubereitung Karotten (ca. 30 Minuten inkl. Vorbereitungsarbeiten):

Karotten waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Karotten mit Butter bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Zucker und Salz würzen und mit Gemüsebouillon ablöschen. Mit Deckel fast weich garen. Die Karotten abschmecken, mit einer Flocke Butter und etwas Schnittlauch verfeinern.

Schmortopf aus dem Ofen holen, Bäggli vorsichtig herausnehmen und zur Seite stellen. Den Fond durch ein Sieb abpassieren, mit Portwein und Schokolade abschmecken. Bäggli zurück in die Sauce geben und zum Schluss mit viel Sauce servieren.