

Rindsbäggli mit Waldbeeren-Sauce



Meine Wahl.

 Gesamtzeit: 2 h 45 min

 Aktivzeit: 45 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 4** Bäggli vom Schweizer Rind à je ca. 200 g
Salz, Pfeffer (1)
- 2 EL** HOLL-Rapsöl
- 2 Zweige** Thymian
- 3 EL** Zucker
- 3 dl** Rotwein
- 2 EL** Rotweinessig
- 3 dl** Rindsbouillon
- 300 g** Tagliatelle
- 250 g** gemischte Waldbeeren, z. B. Brombeeren, Himbeeren
- 1 TL** Speisestärke
Salz, Pfeffer (2)

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 728** kcal
- 54 g** Eiweiss
- 67 g** Kohlenhydrate
- 19 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

Zubereitung

- 1** Fleisch trocken tupfen, überschüssiges Fett entfernen, rundum kräftig würzen (1).
- 2** Fleisch in einem Bräter im heissen Öl rundum ca. 5 Minuten anbraten, herausnehmen.
- 3** Schalotten rüsten, halbieren, im selben Topf ca. 5 Minuten anbraten, Thymian beifügen. Zucker darüberstreuen, leicht karamellisieren lassen. Mit Wein und Essig ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen.
- 4** Fleisch und Bouillon begeben, aufkochen. Fleisch im auf 140 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen zugedeckt ca. 2 Stunden weich schmoren.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

- 5 Tagliatelle in siedendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen, abtropfen und warm stellen.
Fleisch aus dem Topf nehmen, ebenfalls warm stellen.
- 6 Beeren zur Sauce geben, ca. 5 Minuten köcheln lassen, Stärke mit 2 EL Wasser anrühren, beifügen,
erhitzen, würzen (2).
- 7 Rindsbäggli mit der Sauce und den Tagliatelle anrichten.