

REZEPT

IRISCHE OCHSENBÄCKCHEN AUS DEM BRÄTER / 6 PERSONEN

3 Ochsenbäckchen

1 Knolle Sellerie

½ Bund Möhren

3 rote Zwiebeln

4 EL Tomatenmark

1 FL Rotwein

½ FL Portwein

300ml Rinderfond

2EL Butterschmalz

Salz & Pfeffer aus der Mühle

Auf dem Markt:

Die Ochsenbäckchen direkt am Stand von einem unserer Mitarbeiter parieren (die Sehnen entfernen) lassen.

In der Küche:

Die Ochsenbäckchen aus dem Kühlschrank nehmen, waschen und das Fleisch 30 Minuten auf Zimmertemperatur akklimatisieren lassen. Im Anschluss muss das Fleisch gesalzen und gepfeffert werden. Das Butterschmalz im Bräter zergehen lassen und die Ochsenbäckchen von beiden Seiten anrösten. Derweil das Gemüse putzen und kleinschneiden. Die Bratenstücke aus dem Bräter nehmen, danach das zerkleinerte Gemüse hineingeben und anrösten.

Sobald das Gemüse eine gute Menge an Röstaromen angenommen hat, das Tomatenmark zugeben und leicht karamellisieren lassen. Anschließend mit Portwein ablöschen und das Fleisch zurück in den Bräter legen. Das Fleisch mit Rotwein und Rinderfond angießen bis es vollkommen bedeckt ist. Den Bräter schließen und bei 140° Ober-/Unterhitze im Backofen drei Stunden weitergaren. Nach Ablauf der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen und in Scheiben aufschneiden, den Bratensud und das Gemüse im Bräter pürieren. Anschließend das Fleisch auf dem Teller mit der Sauce anrichten. Dazu kann ein Kartoffelstampf verfeinert mit Petersilienwurzel gereicht werden.