

HÖCHNER'S

Ochsenbäckchen

ZUTATEN:

- 4 Ochsenbacken
- 500 ml Bordeaux Rotwein
- 250 ml Portwein
- 1 l Fleischbrühe
- Suppengemüse
- 2 große Zwiebeln
- 3 große Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Wacholderbeere
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 3 EL Tomatenmark (ca. 100 g)
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 4 EL Öl
- 50-80 g Butter

ZUBEREITUNG:

1. Am Abend davor die Ochsenbacken kräftig salzen und pfeffern und über Nacht ziehen lassen
2. Das Suppengemüse und die Zwiebeln in Würfel schneiden
3. Wein und Brühe bereitstellen und den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen
4. Die Ochsenbacken kräftig von beiden Seiten in einem großen Bräter anbraten und anschließend zur Seite legen
5. Das Suppengemüse mit den Zwiebeln im Bräter auf mittlerer Stufe anrösten (4-5 Minuten) und anschließend den Knoblauch dazugeben und zwei Minuten mit anbraten. Danach das Tomatenmark hinzugeben und 2 Minuten anrösten
6. In zwei Schritten mit Port- und Rotwein ablöschen
7. Die bereits angebrateten Ochsenbacken zurück in den Bräter geben
8. Lorbeerblätter, Wacholderbeere, Thymian und Rosmarin mit dazugeben und anschließend mit Brühe aufgießen und zum Kochen bringen
9. Den Bräter mit geschlossenem Deckel in den vorgeheizten Ofen schieben und circa 3-4 Stunden schmoren lassen
10. Die Backen aus der Schmorflüssigkeit nehmen und in Alufolie warmhalten
11. Die Schmorflüssigkeit durch einen Sieb abseien und die Flüssigkeit in einen separaten Topf auffangen
12. Die Soße im Topf circa 10 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz aufkochen und reduzieren lassen
13. Die KALTE Butter einrühren und Soße abschmecken

Dazu passt: Klöße oder Kartoffelpüree mit Wirsing oder Rotkohl