

Vom Guten zum Besten

Ochsenbacken

Was sind Ochsenbacken?

Ochsenbacken sind die Kaumuskeln des Ochsen. Das Fleisch ist fest und fast ein einziger Muskel, beim ersten Ansehen glaubt man nicht, dass es sich in etwas so Zartes verwandeln könnte.

Ochsenbacken/Ochsenbäckchen besitzen einen hohen Anteil an Bindegewebe, d. h. Kollagen. Dieses Kollagen löst sich erst bei Temperaturen ab +80°C auf und verwandelt sich in butterweiche Gelatine.

Warum sind meine Ochsenbacken aus Irland



Nicht nur das die Irischen Angus Ochsen auf grünen saftigen Weiden grasen macht das Produkt so wertvoll!

Aufgrund der Vorschriften zur Fleischbeschau darf die Ware nur aufgeschnitten verkauft werden.

Deshalb ist die Deutsche Ware sozusagen zerflattert und es sind keine schönen Stücke die Zusammenhalten!

Es gibt jedoch Schnitte, vorzugsweise bei irischen Ochsenbacken, da wird der Einschnitt sozusagen weggeschnitten. So bekommt man uneingeschnittene Ochsenbacken, die man sich nicht wieder mühsam zusammenbinden muss. Oft ist diese Ware etwas teurerer - klar, der "Wegschnitt", d. h. der Materialverlust des Metzgers muss schließlich ausgeglichen werden.

Wie bereitet man die Ochsenbacken zu!

Die Backen müssen ca. 3 -4 Stunden langsam im Topf oder Backofen vor sich hin schmoren. Das Warten lohnt sich!

Mit meinem Rezept gelingt es ganz einfach, und es macht wenig Arbeit

Es gibt wenig Gerichte wo ich beim Essen fast nicht mehr aufhören kann! Ein wirkliches Gourmetgericht!

Feine Kost und Weine

Roland Schuck
Schubertstrasse 3
89567 Sontheim
07325/3860

info@roland-schuck.de
www.roland-schuck.de

Öffnungszeiten:

Freitag von 15-18 Uhr Samstag 9-12 Uhr

