

Geschmorte Ochsenbäckchen

Für 4 Personen

Zutaten: 100 g geputzte und grob gewürfelte **Möhren**, 100 g geputzte und grob gewürfelte **Sellerie**, 100 g geputzter und grob in Stücke geschnittener **Lauch**, 1 **Zwiebel**, etwa 1,5 kg **Ochsenbacken** mit Fettdeckel, (*gibt's bei mir*) 5 Eßlöffel **Olivenöl** oder ein anderes neutrales und hitzebeständiges Öl, 60 g **Tomatenmark**, 0,75 Liter trockener **Rotwein**, (*gibt's bei mir*) 3,75ml **Portwein**, (*gibt's bei mir*) 1 Liter **Fleischbrühe** (Rinderbrühe), frischer **Rosmarin**, 1 **Lorbeerblatt**, **Salz**, **Zucker**, **Pfeffer**

Geschmorte Ochsenbacken sind einfach zu zubereiten, sie benötigen nur Zeit zum Schmoren

Rezept: Als erstes bereitet man alles vor. Die Weinflaschen und den Portwein öffnen, und am besten gleich mal den Rotwein probieren, denn man braucht eigentlich nur 500ml zum kochen. Das Gemüse putzen und grob zerkleinern, das Fleisch abwaschen und trocken tupfen.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und nacheinander das Fleisch darin rund herum anbraten. Die Ochsenbacken heraus nehmen, das Tomatenmark und das Gemüse etwa fünf Minuten anrösten und mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen. Den Bodensatz lösen, die Fleischbrühe und das Fleisch hinzugeben.

Die Ochsenbacken schmoren bis sie gar sind. Das dauert etwa drei 3-4 Stunden. Ist das Fleisch weich, die geschmorten Ochsenbacken aus dem Topf nehmen und bei Seite stellen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen sauberen Topf geben und die Sauce mit dem Lorbeerblatt und dem Rosmarin bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Das dauert weitere 10-15 Minuten. Die Kräuter aus der Sauce fischen. Die Sauce eventuell mit Stärke andicken, und das vom Fett befreite, in Stücke geschnittene, Fleisch hineingeben und erwärmen und mindestens 10 Minuten in der Sauce ziehen lassen!.

Die Ochsenbacken mit Kartoffelpüree, Risotto und jungem Gemüse servieren. Spätzle gehen natürlich auch! **Meine Weinempfehlung:** Meinen Primitivo aus Italien

