

Hauptgang

Geschmorte Ochsenbacke | bunte Karotten | Kartoffelstrudel

Geschmorte Ochsenbacke

Zutaten:

8 Ochsenbacken, à ca.200 g
4 Karotten
½ Knolle Sellerie
4 Zwiebeln, klein
200 g Champignons
2 Tomaten, frisch
60 g Tomatenmark
3 l Rinderfond
Rotwein
Madeira
Sherry
Sonnenblumenöl
Lorbeerblätter
Pfefferkörner, schwarz
Senfkörner
Pimentkörner
Thymian
Rosmarin
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Ochsenbacken von allen Seiten in einem großen Topf in heißem Sonnenblumenöl anbraten. Das Fleisch aus der Topf nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Champignons und Tomaten putzen, schälen, klein schneiden und ebenfalls bei schwacher Hitze langsam anbraten. Sobald das Gemüse Farbe angenommen hat, das Tomatenmark hinein geben. Jetzt die angebratenen Ochsenbacken wieder dazugeben, mit anschwitzen und mit jeweils einem Schuss Rotwein, Madeira und Sherry ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Rinderfond auffüllen. Zwei Lorbeerblätter, jeweils etwas Pfeffer-, Senf- und Pimentkörner, Thymian und Rosmarin hinzufügen. Bei schwacher Hitze und mit geschlossenem Topfdeckel drei bis vier Stunden garen. Die Ochsenbacken aus dem Topf nehmen, in Alufolie eingeschlagen und warm stellen. Den Fond leicht anmixen, damit die Soße schön sämig wird. Durch ein Sieb passieren, noch etwas einkochen lassen und abschmecken.

