

OCHSENBÄCKCHEN

ZUTATEN

1200 g	3 Zweige Thymian
2 Zwiebeln	10 Stück Rosa Pfeffer Beeren
1 Karotte	2 Lorbeerblätter
1/4 Knolle Sellerie	4 Wacholderbeeren
3 Zehen Knoblauch	4 Nelken
750 ml Rotwein, trocken /Traubensaft	8 Senfkörner
1 EL Balsamico-Creme	8 Pfefferkörner
500 ml Brühe	1 Messerspitze Kreuzkümmel
1 EL Tomatenmark	1 Messerspitze Koriander, gemahlen
1 EL Senf	Salz, Pfeffer
1 EL Honig	Muskat
1 EL Mehl	100 ml süße Sahne
1 Zweig Rosmarin	

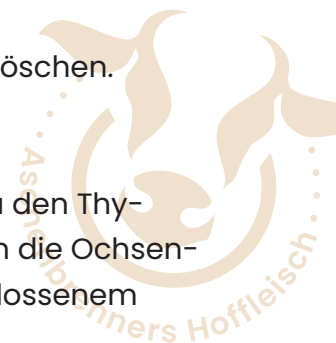
ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Die geputzten Ochsenbacken mit Salz, Pfeffer, Muskat, Kreuzkümmel und dem Koriander würzen und mit Mehl bestäuben. Das Röstgemüse in grobe Würfel schneiden.

Butterschmalz in einem ausreichend großen Bräter erhitzen und die Backen darin von beiden Seiten kräftig anbraten herausnehmen. Danach das Röstgemüse, die gewürfelten Zwiebeln, die zerdrückten Knoblauchzehen, Senf, Tomatenmark, Balsamico-Creme und den Honig dazugeben und kräftig durchschmoren.

Nach und nach immer mit ein wenig Rotwein/Traubensaft und der Brühe ablöschen. Ebenso den Bratenansatz von Zeit zu Zeit vom Topfboden loskratzen.

Wenn du Wein/Traubensaft und Brühe komplett hinzugegeben hast, gibst du den Thymian, Rosmarin, die Lorbeerblätter, Nelken und Wacholderbeeren hinzu. Dann die Ochsenbacken in die Soße geben, so dass diese vollständig bedeckt sind. Mit geschlossenem Deckel 3 Stunden im vorgeheizten Ofen schmurkeln lassen.



OCHSENBÄCKCHEN

Anschließend das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Soße durch ein feines Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln zu lassen. Dann noch fein abschmecken.

Zum Schluss, mit dem Pürierstab, die süße Sahne und die zerstoßenen Rosa Beeren unterheben und schön schaumig werden lassen.

Tipp: Als Beilage passt Bandnudeln, Salzkartoffeln, dazu Speckböhnchen, Rosenkohl oder einen knackigen Blattsalat.