

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN MIT KARTOFFELPÜREEE

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN MIT KARTOFFELPÜREEE

Geschmorte Ochsenbäckchen sind ein Traum – so zart, sie schmelzen fast auf der Zunge. Da lohnt sich auch die lange Zeit zum Schmoren. Als Sauce habe ich einen alkoholfreien Rotwein mit leckerem Gemüse kombiniert und das Ganze am Ende püriert. Wer nicht darauf achten muss oder möchte kann natürlich auch einen ganz normalen Rotwein nehmen. Als Beilage habe ich mich für ein super cremiges Kartoffelpüree entschieden – eine wirklich leckere Kombination! Und mit den Resten gab es am nächsten Tag eine schnelle Pasta – einfach Nudeln kochen und mit dem klein gezupften Fleisch und der Bratensauce vermengen.



ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN:

2 Ochsenbäckchen, je ca. 450g

3 Karotten

2 Zwiebeln

Rapsöl

450ml Rotwein

8-10 Wacholderbeeren

3 Lorbeerblätter

Pfeffer & Salz

Für das Kartoffelpüree:

300g Kartoffeln, mehlig kochend

15g Butter

150ml Milch

75ml Schlagsahne

Muskat

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Die Karotten und die Zwiebeln schälen und klein würfeln. In einem großen schweren Topf das Öl erhitzen und die Ochsenbäckchen rundum anbraten. Danach die Gemüsewürfel dazu geben und 3-4 Minuten mit anschwitzen.



Mit Rotwein ablöschen und die Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dazu geben. 3,5 Stunden bei mittlerer Hitze (hier 5 von 14) köcheln lassen. Die Bäckchen in dieser Zeit 1-2 Mal wenden.



Kurz vor Ende der Garzeit die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen.

Die zart geschmorten Bäckchen, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren aus dem Topf nehmen.



Die Sauce samt Gemüse mit dem Stabmixer pürieren und die Bäckchen zum warm halten wieder hinein legen. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Die Kartoffeln abgießen, stampfen und mit Butter, Milch und Schlagsahne mit dem Schneebesen verrühren. Mit Pfeffer, Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Das Kartoffelpüree auf passenden Tellern anrichten, auf dem Püree je eine halbes geschmortes Ochsenbäckchen platzieren und rundum die Sauce auf die Teller geben.



Ohne jeden Schnickschnack sofort servieren.



Die Bäckchen werden euch auf der Zunge zerfallen!



Und am nächsten Tag gibt es mit einem halben Bäckchen und der restlichen Sauce eine leckere Pasta:

