

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



OCHSENBÄCKCHEN

MIT SELLERIEPÜREE UND BUNTER BEETE



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

Ochsenbackerl

1 Kilo Ochsenbackerl
Salz, Pfeffer
Öl zum Anbraten

Gemüse & Fond

150	Gramm	Karotten
150	Gramm	Sellerie
150	Gramm	Zwiebeln
150	Gramm	Lauch
2	Esslöffel	Tomatenmark
4	Blätter	Lorbeer
2	Stück	Nelken
10	Stück	Wacholderbeeren
1	Flasche	Rotwein (kräftig, trocken)
ca. 1,5	Liter	Rinder- oder Gemüsefond



ZUBEREITUNG

Ochsenbackerl in Rotweinjus

Schritt 1:

Ochsenbackerl sorgfältig parieren, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Lauch waschen, schälen und in walnussgroße Stücke schneiden.



Schritt 2:

In einem heißen Topf mit etwas Öl die Ochsenbackerl von allen Seiten kräftig anbraten, bis sie rundum gut gebräunt sind und sich aromatische Röstaromen bilden.

Anschließend herausnehmen und beiseitestellen.

Schritt 3:

Im Bratensatz das vorbereitete Gemüse kräftig anrösten, bis es schön Farbe angenommen hat. Dann das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten, damit es seine Süße entfalten kann.

Schritt 4:

Mit einem Schuss Rotwein ablöschen und vollständig einreduzieren lassen. Den Vorgang noch zweimal wiederholen – das sorgt für Tiefe und Glanz in der Sauce.



Schritt 5:

Lorbeerblätter, Nelken und Wacholderbeeren zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem restlichen Rotwein aufgießen und anschließend so viel Rinder- oder Gemüsefond zufügen, bis die Bäckchen vollständig bedeckt sind.

Schritt 6:

Den Topf abdecken und auf mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden sanft köcheln lassen. Mit einer Fleischgabel prüfen – wenn die Bäckchen leicht von der Gabel rutschen, sind sie perfekt zart.

Schritt 7:

Die Bäckchen herausnehmen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Nach Belieben leicht andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 8:

Die Ochsenbackerl in Scheiben schneiden, in der Sauce kurz erwärmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.





*Chef de Cuisine Palais Keller
- Michael Konietzny*

WIR WÜNSCHEN IHNEN
VIEL SPASS BEIM KOCHEN
UND GENIESSEN.