

Einfach machen.

saintOchsenbackerl

Zutaten

- Weißer und normaler Zwiebel (einfach mischen bzw. nehmen, was da ist)
- Knoblauch
- Frischer Rosmarin/Thymian/Petersilie
- Lorbeerblätter
- Weißweinessig
- Pfefferkörner
- Salz
- Paprika edelsüß
- Paprika geräuchert
- Tomatenmark
- Karotten
- Petersilienwurzel
- Sellerie
- Gelbe Rüben
- Lauch
- Mehliges Kartoffeln (zur Bindung. Da reicht ein großes Stück)
- Rotwein. Mindestens Magnum-Format. Idealerweise bloody saint 2018 (fragen Sie bei uns an! „2018“ 0,75 l, Euro 15,-, „2017“ 1,5 l, Euro 28,-; solange der Vorrat reicht!)
- Etwas Rindsuppe
- Rinderfett zum anbraten
- Ochsenbackerl (Idealerweise Außen- und Innenbackerl)

Zubereitung

Die zugeputzten Backerl (zuputzen: Äußere Fettschicht von den äußeren Backerl entfernen) salzen.

Stellen Sie den Bräter und eine Bratpfanne auf das Kochfeld, ich beginne immer mit Stufe 7 von 9. Achtung: Hitzeentwicklung variiert je nach Gerät.

Gemüse putzen und grobwürfelig schneiden. Ich bin der Meinung, dass es bei Schmorgerichten nicht notwendig ist, das Gemüse zu klein zu schneiden. 2 x 2 cm reicht.

Rinderfett in den Bräter geben und die Zwiebel darin glasig dünsten. Etwas salzen.

Rinderfett in die Bratpfanne geben und die zugeputzten Backerl auf allen Seiten scharf anbraten und aus der Pfanne beiseite legen. Den Bratenrückstand mit Rotwein ablöschen/aufgießen und stehen lassen.

Zum glasig gerösteten Zwiebel den Knoblauch zugeben, kurz weiter rösten und dann das restliche Gemüse dazu. Gut anrösten. Es macht nichts, wenn sich braun angeröstete Stellen beim Gemüse bilden bzw. am Bräterboden ansetzen. Etwas salzen.

Ofenrohr auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Mit etwas Essig ablöschen. Paprika edelsüß, Paprika geräuchert, Tomatenmark, Pfeffer zugeben. Hitze erhöhen und kurz rösten.

Wenn sich Röstaromen breit machen, die angebratenen Backerl in

den Schmortopf und den Wein aus der Bratpfanne zugeben bzw. zusätzlich mit Wein aufgießen bis das Fleisch bedeckt ist! Etwas Suppe dazu, Kräuter, Pfefferkörner, Lorbeerblätter.

Kosten, eventuell nachwürzen – Vorsicht, nicht zu viel Salz, weil der Saft beim Kochen etwas reduziert und die Gefahr des Versalzens besteht! Deckel drauf und ab ins Rohr. Geduld, mindestens 3 Stunden!

Aus dem Rohr nehmen, ein Backerl rausnehmen und die Konsistenz prüfen. Die Backerl müssen saftig und das Fleisch zart sein!

Finale! Bratensaft durch ein feines Sieb in einen Topf abschöpfen. Eine Handvoll Gemüse dazu, auf die Hitze stellen und einreduzieren lassen. Der Bratensaft sollte etwas eingedickt sein. Mit einem Schneebesen etwas Mehl einrühren.

Die Backerl in eine große hitzebeständige Schüssel geben und den Saft darüber gießen. Die Backerl servieren oder im hitzebeständigen Geschirr immer wieder aufwärmen. Üblicherweise bleibt aber eh nix über ...

Als Beilage empfiehlt #kochenmitmario Kartoffelpüree und frittierte Zwiebelringe.

Einkaufstipps:
www.dorfladen-wirth.at
www.beefcattle.at