



Ochsenerbackerl - 4 Portionen, 4 1/2 Stunden

1

Für das Ochsenerbackerlragout die Zwiebeln schälen. Den Sellerie und die Karotte putzen und schälen. Das Gemüse in etwa 1 ½ cm große Würfel schneiden. Die Ochsenerbackerl von groben Sehnen befreien.

2

Den Puderzucker in einem Bräter bei milder Hitze hell karamellisieren. Das Tomatenmark unterrühren und kurz andünsten. Weinbrand, Portwein und die Hälfte des Weins dazugießen und sämig einköcheln lassen. Dann den übrigen Wein hinzufügen und ebenfalls sämig einköcheln lassen.

3

Das Gemüse unterrühren und die Fleischstücke hinzufügen. Alles mit der Brühe aufgießen, mit einem Blatt Backpapier bedecken und das Fleisch knapp unter dem Siedepunkt 3 ½ bis 4 Stunden weich garen. Dabei etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit das Lorbeerblatt mit den Wacholderbeeren, Pfeffer- und Pimentkörnern unterrühren.

4

Anschließend das Ganze durch ein Sieb in einen Topf gießen, das Fleisch herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in etwa 1 ½ cm große Würfel

ZUTATEN

- 2 Zwiebeln
- 100 g Knollensellerie
- 1 kleine Karotte
- 4 große Ochsener- oder Rinderbackerl, (à ca. 350 g; außen liegende Sehne entfernt)
- 1 – 2 TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Weinbrand
- 50 ml roter Portwein
- 350 ml kräftiger Rotwein
- 1 l Hühnerbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 5 angedrückte Wacholderbeeren
- ½ TL schwarzer Pfefferkörner
- 3 Pimentkörner
- 1 – 2 TL Speisestärke
- 1 Knoblauchzehe (in Scheiben)
- 2 Scheiben Ingwer
- je 1 Streifen unbehandelte Zitronen- und Orangenschale

schneiden. Das Schmorgemüse etwas ausdrücken, dann entfernen.

5

Die Sauce noch etwas einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Knoblauch, Ingwer, Zitronen- und Orangenschale hinzufügen und darin 5. Minuten ziehen lassen, wieder entfernen. Die kalte Butter in die Sauce rühren, die Fleischwürfel dazugeben und alles mit Chilisalz abschmecken.

- 1 EL kalte Butter
- mildes Chilisalz



REZEPT - NGAU YUK CHAAU MIN