

FRÄNKISCHE TAPAS



Geschmorte Ochsenbäckchen

Zutaten

2 Ochsenbacken

1 Stück Sellerie
2 Zwiebeln
2 Karotten
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
2 Thymianzweige
5 Wachholderbeeren

1 Liter kräftiger Rotwein
Tomatenmark
Portwein
Lebkuchengewürz
Salz und Pfeffer

Hinweis: Ochsenbäckchen hat kaum ein Metzger vorrätig, es ist sicherer, wenn man sie rechtzeitig vorbestellt.

Rezept

Ich entferne als erstes die dicke Haut, die an der Ochsenbacke hängt, brate sie von allen Seiten scharf an. Danach schneide ich Sellerie, Zwiebeln und Karotten klein, halbiere Knoblauchzehen. Das Gemüse brate ich ebenfalls in der Pfanne an und lösche es mit einem Fränkischen Rotwein ab.

In Andalusien bekamen wir die Ochsenbäckchen in kleinen Tajinen serviert, weil meine Portion doch etwas größer ist, wähle ich den Römertopf. Darein kommen Fleisch und Gemüse, gieße selbstgemachten Rinderfond und Rotwein dazu, so viel, dass alles knapp bedeckt ist. Jetzt kommen noch die Gewürze in den Topf, der Deckel drauf und alles zusammen in den Backofen. In diesem dürfen die Ochsenbäckchen gut fünf Stunden bei 110° schmoren.

In dieser Zeit habe ich gelegentlich die Ochsenbäckchen gewendet, frischen Fond und Rotwein nachgegossen. Ich hole den Römertopf aus dem Ofen und fische das Fleisch aus dem Topf.

Die Soße gieße ich durch ein Sieb, kippe das ausgekochte Gemüse weg und schmecke alles mit Salz und Pfeffer ab.

Dann gebe ich einen Teelöffel Lebkuchengewürz hinzu und verfeinere sie mit Tomatenmark und Portwein. Zum Schluss rühre ich noch kalte Butterstücke ein.

Normalerweise gibt es dazu fränkische Klöße und Blaukraut, wie wir Franken zum Rotkraut sagen.