



Butcheria

Fleischerei Schmidt

Rezept der Woche

Ochsenbäckchen in Portwein

Zutaten für 4 Portionen

1.300 g Ochsenbäckchen, 1 Flasche guten Rotwein
wichtig für die Qualität der Sauce, 500 ml Portwein vintage,
300 g geputztes Wurzelwerk (Knollensellerie, Lauch, Möhren),
1 mittelgroße Zwiebel, 2 EL Tomatenmark, 1 ½ Liter Kalbsfond, 2 cl Cognac, 5 cl alter Balsamico,
Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, aus der Mühle

Die parierten Bäckchen von allen Seiten pfeffern und salzen.

Den Ofen auf 120° C Umluft vorheizen.

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel fein schneiden.

In einem ausreichend großen Schmortopf oder Bräter die Bäckchen bei großer Hitze von allen Seiten in Olivenöl kräftig anbraten, dass sie Farbe nehmen.

1 Esslöffel Tomatenmark mit anrösten.

Das Wurzelgemüse dazugeben und auch Farbe nehmen lassen.

Portwein und Rotwein zu je einem Drittel angießen und einkochen lassen.

Diesen Vorgang noch 2 x wiederholen.

Den Kalbsfond angießen, so dass die Bäckchen fast bedeckt sind und den Topf auf den Boden des Ofens stellen. Bei 120°C Ofentemperatur ca. 3,5 Stunden schmoren.

Zwischendurch die Bäckchen im Bratensud immer wieder wenden.

Wenn die Bäckchen so weich sind, dass man sie mit dem Löffel essen könnte, herausnehmen, in Alufolie wickeln und im aus-geschalteten Ofen nachziehen lassen.

Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf streichen und um ein Drittel reduzieren (einkochen lassen).

In einem kleinen Topf 1 Esslöffel Tomatenmark anrösten, mit dem Cognac ablöschen, einkochen und dann den Balsamicoessig dazugeben. Kurz einkochen lassen, so dass eine sirupartige Sauce entsteht. Diese zu der eingekochten Sauce von den Bäckchen geben, durchrühren. Die Bäckchen zurück in die Sauce legen. Sehr große Bäckchen eventuell teilen.