

Ochsenbäckchen geschmort

4 Stück Ochsenbäckchen
1 El Senf zum Einstreichen
40 g Butterschmalz
2 Zwiebeln etwas Räucherspeck
1 Bund Suppengemüse
250 ml Rotwein trocken
gute Fleischbrühe zum Auffüllen
1 Teelöffel Salz
Pfeffer schwarz
Rosmarin

Vorweg: Ochsenbäckchen müssen lange schmoren -gut 3 Stunden- erst dann sind sie richtig zart!

Die Bäckchen unter kaltem Wasser abspülen, wieder trockentupfen und mit dem Senf einstreichen; das Suppengemüse grob zerkleinern. Zwiebeln und Speck würfeln (eventuell anfallende Speckschwarte wird einfach mitgeschmort).

Die Bäckchen in einer Pfanne im sehr heißen Butterschmalz rundum goldbraun anbraten, dabei die Hälfte der Zwiebelwürfel und den Speck mitbrutzeln lassen; dann alles in den Bräter im Ofen umfüllen.

In der Pfanne das Suppengemüse mit den restlichen Zwiebelwürfeln anrösten, zuletzt noch kurz das Tomatenmark mit anbraten, mit dem Rotwein ablöschen und den Bratensatz in der Pfanne damit losköcheln; dann alles zu den Bäckchen gießen.

Mit so viel Fleischbrühe auffüllen, bis das Fleisch etwa zu 2/3 bedeckt ist. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen, Rosmarin dazulegen und das Fleisch abgedeckt gut 3 Stunden lang bei etwa 180 Grad schmoren lassen (ohne den Deckel zu öffnen).

Die Fleischstücke dann aus dem Sud heben und warmhalten bis die Soße zubereitet ist und den gesamten Schmorsud mit dem Stabmixer durchpürieren.

Dazu passen Knödel und Rotkohl

... und bei der langen Schmorzeit lohnt es sich eine Portion auf Vorrat zuzubereiten und einzufrieren