

Geschmorte Ochsenbacke in Zwetschgensauce mit Rahmkartoffeln und Brokkoligemüse

Rezept von Gerhard Fritz aus dem Odenwald-Gasthaus „Zum Kreiswald“ in Rimbach-Kreiswald.

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1,2 kg Ochsenbacke
- 1 L braune Grundsauce
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- Petersilienstiele
- 100 g getrocknete Zwetschgen
- 1 EL Tomatenmark
- 0,5 L Rotwein
- Zwetschgenwasser
- Gewürze
- 800 g geschälte Kartoffeln
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kg Brokkoli

Zubereitung:

Von der Ochsenbacke Fett und grobe Sehnen entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anbraten. Die Grundsauce zum Kochen bringen und das Fleisch hineingeben. In der Pfanne die abgeschnittenen Sehnen und das daumengroß geschnittene Röstgemüse (Zwiebel, Karotte und Sellerie) hineingeben und anbraten, etwas Tomatenmark hinzugeben und mehrmals mit Rotwein ablöschen und dann in den Topf zum Fleisch geben.

Das Ganze im Backofen bei circa 130 Grad rund 2 Stunden ziehen lassen. Das Fleisch kontrollieren ob es weich ist.

Wenn ja, aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce leicht binden, aufkochen und passieren.

Die getrockneten Zwetschgen klein schneiden und in die Sauce geben, eventuell mit einem Handmixer mixen, bis die Sauce sehr sämig ist.

Die Kartoffel in 3 mm dicke Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine Auflaufform mit Knoblauch ausreiben, leicht einbuttern und die gewürzten Kartoffel hineingeben. Mit Sahne und Milch aufgießen und für circa 1,5 Stunden zum Fleisch in den Backofen geben. (Dauer ca. 1.5 h)

Zum Anrichten das Fleisch in Scheiben schneiden, auf angewärmten Tellern mit den Brokkoliröschen anrichten.

Die Ochsenbacke mit Sauce überziehen. 3 Spritzer Kreiswälder Zwetschgenwasser darüber und zusammen mit den Rahmkartoffeln servieren.

Vorsicht: Dieses Gericht darf nur mit Gedanken an das Odenwaldgasthaus Kreiswald verzehrt werden – ansonsten ungenießbar! Guten Appetit wünscht Gerhard FRITZ