Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Ochsenbäckle in Burgundersoße, Rotkraut und Karotten

Super saftig...

Super saftige Ochsenbäckchen sind eine Delikatesse. Durch das lange Schmoren werden sie zudem weich und geben eine perfekte Soße mit wuchtigem Aroma. Da bleibt reichlich Zeit, um Beilagen zu zaubern. Ich habe mich für kräftiges Rotkraut entschieden, welches zuvor 24 Stunden in gewürztem Rotwein eingelegt wurde. Dadurch wird das Rotkraut sehr aromatisch und passt ausgezeichnet zum Fleisch. Ein paar süße Karotten runden den Geschmack ab.

Wer möchte, serviert dazu Knödel. Schupfnudeln oder Spätzle passen auch sehr gut.

Zutaten

Für 4 Personen:

Für die Ochsenbäckle:

- 2 x Ochsenbäckchen (ca. 450-500 g pro Stück)
- 400 ml Rotwein (z.B. Burgunder)
- 600 ml Rinderbrühe
- 100 g Karotten, geschält und grob gewürfelt
- 100 g Sellerie, geschält und grob gewürfelt
- 100 g Petersilienwurzel, geschält und grob gewürfelt
- 100 g Zwiebeln, geschält und grob gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 5 Pfefferkörner, 5 Pimentkörner, 3 ganze Nelken, 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Schmalz oder Öl zum Anbraten
- Falls gewünscht: etwas Soßenbinder

Für das Rotkohl:

- 600 g Rotkohl, fein geschnitten
- 200 ml Rotwein (z.B. Burgunder)
- 200 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 1 Scheibe Ingwer
- 2 dünne streifen Orangenschalen
- 3 EL Preiselbeerkonfitüre
- Salz, Pfeffer, Zimt, Nelke, Piment, Lorbeer, Wachholder
- 30 g Butter
- 1 EL Speisestärke

Für die Karotten:

- 250 g Karotten
- 100 g Schmand
- 20 g Butter
- 1 TL Honig
- Etwas Salz, Pfeffer, evtl. Kurkuma

Zubereitung

Die **Ochsenbäckle** sauber parieren (Oder beim Metzger vorbestellen und vom Metzger vorbereiten lassen. Dabei die Abschnitte mitnehmen). Die beiden Bäckle rundherum salzen und in einem Bräter mit etwas Öl von allen Seiten goldbraun braten. Das dauert ca. 5 Minuten.

Das grob gewürfelte Gemüse und die Zwiebeln zugeben und 5 Minuten anrösten. Das Tomatenmark dazu geben und 1 Minute anrösten.
Den Rotwein dreimal angießen und jedes Mal bis zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen. Mit kräftiger Rinderbrühe aufgießen.

Die Gewürze (Pfefferkörner, Piment, Nelken & Lorbeer) dazu legen.
Einen gut schließbaren Deckel aufsetzen und die Ochsenbäckle im Ofen bei 160°C (Ober- und Unterhitze) ca. 2,5 Stunden garen.

Tipp: Mit einem Zahnstocher prüfen/ einstechen, ob die Bäckle zart und weich sind.
Die Bäckle herausnehmen und auf einem Teller abgedeckt im Ofen (75°C) warmstellen.

Den Bratensaft samt Gemüse durch ein Sieb gießen. Diesen Bratenfond in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Wer möchte kann die Soße mit etwas Soßenbinder andicken. Eventuell mit einem kleinen Stück kalter Butter verfeinern.

Den **Rotkohl** mit dem Hobel in feine Streifen hobeln. Rotkohlstreifen in Glühwein, Johannisbeersaft, Orangenschale, Lorbeerblatt und einem Gewürzsäckchen (mit zerstoßener Zimtstange, Nelken, Piment & Wachholder) 24 Stunden marinieren.
Danach in ein Sieb abseihen und den Saft in einer Schüssel auffangen. Das Gewürzsäckchen entfernen.
Das Kraut in einem Topf in Öl kurz anbraten und mit der Hälfte der Marinierflüssigkeit ablöschen. Leicht salzen und pfeffern. Ingwer und Orangenschale hinzugeben. Den Topfdeckel aufsetzen und das Kraut bei kleiner Hitze ca. 60 Minuten dünsten. Dabei regelmäßig (alle 10-15 Minuten) umrühren. 1 EL Stärke in 4 EL Wasser lösen und zum Kraut geben. Nochmal 1 Minute aufkochen. Vor dem Servieren mit Preiselbeerkonfitüre, Butter und den Gewürzen abschmecken.

Die **Karotten** schälen und in Stifte schneiden. Die Karottenstifte in einem Topf mit 20 g Butter, 1 TL Honig, Salz, Pfeffer und 100 ml Wasser abgedeckt 5-6 Minuten bissfest dünsten. Danach die Karotten herausnehmen und beiseitestellen. 100 g Schmand in den Sud geben und 3-4 Minuten einkochen.

Zum Anrichten jeweils ein halbes Bäckle auf vier Teller verteilen und mit Burgundersoße begießen. Rotkohl und Karotten anlegen und mit etwas Karottenschmand beträufeln.

Tipp: Dazu schmecken Semmelknödel, Schupfnudeln oder Spätzle