

Ochsenbäckle mit Meerrettichsoße & Senfgurken



Zutaten:

- 1,2 kg Ochsenbäckle
- 500 g Suppengemüse
- 3 EL Öl zum Braten
- 3 Liter kräftige Rinderbrühe
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 500 g von der Brühe
- 200 ml Sahne
- 3 EL Meerrettich (im Gläschen)
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Extra: 100 g Honiggurken
- Kresse oder Schnittlauch



Zubereitung

Die Ochsenbäckle kalt abrausen und in einem großen Topf und 3 EL Öl 2 Minuten anbraten.

Suppengemüse waschen und grob würfeln. Zu den Bäckle geben und alles weitere 2 Minuten anbraten.

Mit Rinderbrühe bedecken, einmal aufkochen und sofort die Hitze zurückschalten. Alles bei milder Hitze (ohne Deckel) ca. 2 Stunden „simmern“ lassen, bis das Fleisch weich ist (Tipp: mit ein Zahnstocher prüfen, ob dieser leicht ins Fleisch einsticht).

Bäckle herausnehmen und in kaltem, gesalzenem Wasser bedecken, um die Bäckle abzukühlen. Sind die Bäckle kalt, werden diese in fingerdicke Scheiben geschnitten und später in der Soße erwärmt.

In einem Topf 50 g Butter schmelzen, 50 g Mehl hineingeben und rührend 2 Minuten anschwitzen. Nach und nach die kalte Sahne zugeben.

Dann 350 ml von der Brühe hinzugeben und etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken,

Die Fleischscheiben in der Meerrettichsoße erwärmen und mit Schnittlauch und Senfgurken servieren.

Tipp: Dazu schmecken Kartoffeln oder Spätzle.