

Geschmorte Ochsenbackerl in Wienerer Dunkelbier Sauce

Fleisch:

- 800 - 1000 g frische Ochsenbackerl vom Metzger

Röstgemüse:

- ½ Sellerieknolle
- 3 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 2 mittlere Zwiebeln

Gemüsebeilage:

- 1 Zucchini

- 2 Karotten

- 1 Kohlrabi

- 4 Kartoffeln

Gewürze & Zutaten:

- 2 EL Tomatenmark

- 3 EL Butterschmalz

- 1/2 l Wienerer Dunkelbier

- 2 EL mittelscharfer Senf

- 1 Prise schwarzer Schrot Pfeffer

- 3 Wacholderbeeren

- 3 Lorbeerblätter

- Salz & Pfeffer

- ½ l Gemüsebrühe

- ½ Vanillestange

- 2 Knoblauchzehen

- 1 kleines Stück Ingwer

Zubereitung:

Das Röstgemüse putzen, schälen und in fingerdicke Stücke schneiden. Die Gemüsebeilage putzen, schälen, in tournierte Stücke schneiden und kurz in Salzwasser blanchieren.

Die Ochsenbackerl würzen und mit Senf einreiben. Anschließend in Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten. Danach herausnehmen und zur Seite stellen. Im Bratensatz das Röstgemüse anbraten, bis es eine schöne, braune Farbe angenommen hat, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.

Anschließend mit dem Dunkelbier ablöschen und zur Hälfte einreduzieren lassen. Wacholder, Lorbeer und Schrot Pfeffer zugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze für ungefähr 1,5 Stunden schmoren lassen, bis diese weich sind, dabei ab und zu wenden. Wenn das Fleisch fertig ist, herausnehmen und warm stellen.

Die Sauce durch ein feines Sieb streichen und den angedrückten Knoblauch, Vanillestange und Ingwer für 10 Minuten mitköcheln lassen. Zum Schluss herausnehmen und die fertige Sauce mit etwas Speisestärke abbinden und nochmal abschmecken. Es soll ein feiner, leicht herber Biergeschmack merkbar sein.

Das blanchierte Gemüse in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die fertigen Ochsenbackerl fingerdick in Scheiben schneiden und auf einer warmen Porzellanplatte mittig anrichten und mit der Sauce leicht bedecken, den Rest extra reichen.

Das Buttergemüse von 2 Seiten schön anrichten und eventuell mit gehackter Petersilie bestreuen.

Die fertigen Ochsenbackerl fingerdick in Scheiben schneiden und auf einer warmen Porzellanplatte mittig anrichten und mit der Sauce leicht bedecken, den Rest extra reichen. Das Buttergemüse von 2 Seiten schön anrichten und eventuell mit gehackter Petersilie bestreuen.