

# Bieriger Ochsenmorbraten

Höchste Braukultur aus Teisendorf.

## Zutaten für 8 Personen

- 2 kg Ochsenschulter (falsches Filet)
- Rapsöl
- Wurzelgemüse
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Esslöffel Preiselbeeren
- Wachholderbeeren
- Lorbeerblätter
- 1 L Dunkles Lagerbier
- 1 L Rindssuppe
- Salz und Pfeffer
- Mehl

## Zubereitung

Ochsenfleisch mit Salz-Pfeffer würzen im Schmortopf scharf anbraten  
Fleisch ausstechen Wurzelgemüse im Topf anrösten Tomatenmark  
und Preiselbeeren zugeben und mitrösten mit einem halben Liter  
Dunklem Lagerbier ablöschen und einreduzieren, mit der  
nächsten Halbe ablöschen und einreduzieren, Gewürze  
zugeben und mit Brühe und Wasser aufgießen bis das Fleisch  
bedeckt ist. Kurz aufkochen und anschließend 3-4 Stunden  
sieden. Fleisch ausstechen, Soße mit Mehl binden.  
Durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.  
Ochsenbraten aufschneiden und mit der Soße servieren.

## Guten Appetit!

