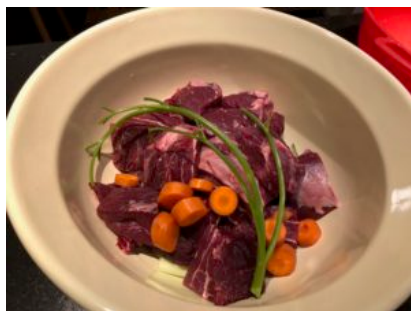


Boeuf Zweigelt mit Ochsenbäckchen

Das sieht schon so lange auf der to-do Liste, natürlich als Boeuf Bourgignon. Dazu muss aber Burgunder sein, aber im Haus habe ich immer Zweigelt und der ist nun wirklich auch gut genug dafür. Und beim Boeuf sollte es meines Wissens Schulter oder Haxe sein, aber wenn ich schon Ochsenbäckchen von meiner Mutter spendiert im Haus habe kann ich die Chance nicht ungenutzt vergehen lassen.

Marinieren (15 Minuten Arbeit, 8-24 h Marinieren)

- 3-4 Thymianzweige
- 2 kleine Knoblauchzehen, gequetscht.
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Karotte, in Scheiben
- 2-3 Stengel von glattem Peterli
- 500 ml Zweigelt
- 1.5 kg Ochsenbäckchen (3 Stück diesmal)



Stufe 1 (1h -1h 30 Minuten)

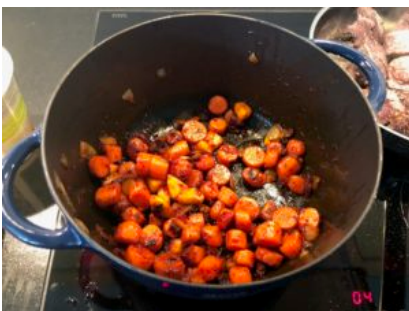
- 15 g Bratbutter
- 70 g Bauchspeck, kleine Würfel
- 80 g Knollensellerie, 1 cm Würfeln
- 350 g Karotten, 1 cm Ringe plus Karotte aus Marinade

- 1 Zwiebel, grob gehackt
- Knoblauchzehen und Gewürze aus aus Marinade
- 1 guter Esslöffel Tomatenpüree
- 1 Teelöffel Staubzucker
- Marinade

- abgetropftes, mit Küchenpapier abgetupftes Fleisch
- Salz, Pfeffer
- 1-2 Esslöffel Weissmehl
- 100 ml Wasser

Den Herd auf 140°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Gemüse anbraten-15 -20 Minuten:



Im Bräter mit 1 Teelöffel Bratbutter den Speck 3-4 Minuten anbraten und dann bis und mit Zwiebeln das Gemüse beigeben. 10-15 Minuten anbraten bis das Gemüse leicht Farbe nimmt, mit

1 Teelöffel Staubzucker bestreuen und 2-3 Minuten karamellisieren lassen. Dann das Tomatenpüree zugeben und 5 Minuten unter Rühren weiterbraten bis das Mark seine rote Farbe langsam verliert. Achtung fasss es nicht zu dunkel wird, das schmeckt dann bitter. Mit der Marinade aufgiessen und die Thymian, Lorbeerblatt und Petersilienstengel zu geben. So lange Kochen lassen bis die Flüssigkeit anfängt dickflüssig zu werden.

Fleisch anbraten- 15 -20 Minuten:



Das Fleisch salzen und pfeffern und leicht mit Mehl bestreuen und in 2 Portionen in einer Edelstahlpfanne mit 2 Esslöffel Bratbutter bei höherer Hitze (6-7 von 9) schön anbraten. Das kann gut parallel mit dem Gemüseanbraten gemacht werden. Am Schluss das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit 100 ml Wasser den Bratensatz aus der Fleischpfanne auflösen.

Dann alles mischen und mit soviel schwach gesalzener Bouillon aufgiessen, dass das Fleisch noch 1-2 cm rausschaut. In den Ofen schieben (2. Schiene von unten) und die Hitze auf 130°C reduzieren.

Phase 2: (3 Stunden)

–**30 Minuten:** Temperatur auf 110°C reduzieren

- 250 g Schalotten oder kleine Zwiebeln

–**1h 30 min:** Die Schalotten mit heissem Wasser begiessen und 2 Minuten ziehen lassen und dann kalt abspülen Dann lassen sich die Schalen leicht herunterziehen. Die ganzen Zwiebeln in Rapsöl 5 Minuten anbraten und dann zum Fleisch geben.

–**2 Stunden:** den Deckel herunternehmen damit die Sauce reduziert wird

– **2.5 Stunden:** prüfen ob das Fleisch zart ist. Eine Gabel muss leicht hineinstechen können. sonst noch 30 Minuten im Ofen lassen

An dem Punkt kann das Ganze abgekühlt werden und im Kühlschrank bis zu 2 Tage auf seinen Einsatz warten. Oder man kann es einfrieren Leider war ich am Vortag schon ziemlich beschäftigt, darum alles an einem Tag gekocht was nicht so zu empfehlen ist!

Phase3:

- Bratbutter
- 250-300 g kleine braune Champignons
- Petersilie, feingehackt
- ein wenig Zitronenschale, in Streifen

Wenn es ans Essen geht, die geviertelten Champignons – ausser man hat wirklich ganz kleine, die können ganz bleiben, auf höchster Stufe mit Butterschmalz goldgelb anbraten. Immer schütteln und dabei bleiben, aber nur auf der Hitze werden sie

braun. Nach ca. 5 Minuten die Hitze abschalten, die gehackte Petersilie dazugeben und leicht salzen. In die Mitte auf das Fleisch häufen und servieren.

Dazu passen Nudeln oder Kartoffelpüree, für heute waren es Nudeln. Und auf die Ochsenbäckchen war Verlass wie immer: man konnte sie in der Sauce mit der Gabel zerquetschen. Schmeckt himmlisch und sieht furchtbar aus, darum gibt es nur Fotos vor dem Schlemmen ☐.

Und laut Kind 2 bin ich die beste Köchin der Welt weil ich Zwiebeln mache die man einsaugen kann ?!?! Kein Wort von der Sauce und dem schmelzig-zarten Fleisch, aber man muss die Komplimente nehmen wie sie kommen ☐

