

GESCHMORTE

OCHSENBÄCKCHEN

1. Die vom Metzger bereits parierten Ochsenbäckchen waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle gut würzen. Anschließend von beiden Seiten in Öl kräftig anbraten, dann mit Rotwein ablöschen und in einen Braten- oder Schmortopf geben.

2. Karotten, Pastinaken, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch putzen, dann zum Fleisch geben. Die geschälten Tomaten grob zerkleinern und über Fleisch und Gemüse geben. Wer mag, gießt nun noch einen ordentlichen Schuss Rotwein dazu. Im geschlossenen Topf drei Stunden bei 180 Grad Ober- und Unterhitze garen.

3. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und die Kartoffeln gründlich waschen.

4. Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Meersalz würzen, mit etwas Butter bestreichen und mit Rosmarinnadeln belegen, dann die letzten 20 Minuten zum Fleisch in den Ofen schieben.

5. Das Gemüse mit etwas Öl in der Pfanne dünsten, sodass es noch schön knackig ist und Biss hat.

6. Den Bratensud des Fleisches auffangen, durch ein Sieb geben und mit einem Pürierstab unter Zugabe von kalter Butter und etwas Speisestärke eine Sauce zubereiten.

Dazu passt ein trockener Rotwein. Guten Appetit!



Zutaten für 6 Personen

1,5 kg Ochsenbäckchen

4 Dosen geschälte Tomaten

4 Karotten

3 Stangen Sellerie

Rotwein zum Ablöschen

12-18 kleine Kartoffeln

Frisches Gemüse nach Wahl

Speisestärke

Butter, Öl

Salz, Pfeffer

2 große rote Zwiebeln

2 Pastinaken

2 Knoblauchzehen

Einige Zweige Rosmarin

z. B. Paprika, Kürbis,
Champignons, Zucchini

INFOS & KONTAKT

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich ab 18.00 Uhr

Montag Ruhetag

KONTAKT

L'Oliva nera

Westerstraße 1

38442 Wolfsburg



05362 932622



www.olivanera.de