

Ochsenbäckchen

Zutaten für 4 Personen: 3 Ochsenbäckchen
6 Möhren
1 Sellerie
1 Stange Porree
Tomatenmark ca. 4 Teelöffel
1 – 2 Flaschen guten Rotwein

Das Fleisch waschen, salzen und pfeffern. In heißem Öl oder Fett von beiden Seiten braun anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und Gemüse kleingeschnitten anrösten. Dann Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Danach mit Rotwein ablöschen. Das Fleisch wieder in den Bräter geben und mit Rotwein angießen, bis es ganz bedeckt ist. Deckel auf den Bräter geben und bei 140 Grad Ober-Unterhitze in den Backofen schieben.

Nach 3 Stunden das Fleisch aus dem Ofen holen und das Gemüse mit der Bratenflüssigkeit pürieren. Das Fleisch in Scheiben schneiden und servieren.

Dazu passen Kartoffeln und Rosenkohl oder Salat.