Klosterhof Ochsenbackerl

Stiegl-Klosterhof
LINZ

Zutaten

3 Stk Ochsenbackerl
200g Karotte
200g gelbe Rübe
200g Sellerie
2Stk Zwiebel
750g Rotwein
100g Portwein
1000g Rindsuppe
3EL Tomatenmark
1Stk Rosmarinzweig
1Stk Thymianzweig
10Stk Wachholderbeeren
5Stk Lorbeereblatt
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Ochsenbackerl zuputzen, mit Salz & Pfeffer würzen und in einem Bräter anbraten, danach herausnehmen. Das Wurzelgemüse in 1x1cm große Stücke schneiden und ebenfalls im Bräter bräunen, Tomatenmark beigeben und kurz mitrösten. Rotwein und Portwein auf 3x beigeben und dazwischen immer wieder reduzieren lassen.
Mit Rindsuppe aufgießen und die Gewürze beigeben. Einmal aufkochen lassen, Backerl dazu, mit Alufolie abdecken und im Rohr bei 180°C ca 2h schmoren.

Stiegl-Klosterhof
LINZ

Selleriepüree zu Ochsenbackerl

Zutaten

750g Sellerie

250g Milch

125g Schlagobers

Salz, Pfeffer, Muskat

20g Butter

Zubereitung

Sellerie schälen und in 1x1cm große Würfel schneiden. Milch und Obers in einem Topf erhitzen und leicht abschmecken, den Sellerie darin weich kochen. Abseihen dabei die Flüssigkeit nicht wegschütten. Sellerie mit einem Stabmixer fein pürieren und je nach bedarf Flüssigkeit beigeben. Zum Schluss ein Stück kalte Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.