

## Rezept

# Gekochte Ochsenbackerl mit Kresse

Ein Rezept von Gekochte Ochsenbackerl mit Kresse, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>4</b> Ochsenbacken (je ca. 370 g, beim Metzger vorbestellen)	Salz
<b>2 EL</b> Pflanzenöl	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>1</b> Möhre	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> große Tomate	<b>1 Stück</b> Lauch (ca. 80 g)
<b>1</b> Petersilienwürfel	<b>1 Stück</b> Knollensellerie (ca. 250 g)
<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 TL</b> Pimentkörner	<b>1 TL</b> Wacholderbeeren
<b>2 EL</b> Butter	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>200 g</b> Sahne	<b>1 Bund</b> Brunnenkresse
Küchengarn	<b>1/2 TL</b> Meerrettich (aus dem Glas)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 2265 kcal

## Zubereitung

1. In einem hohen Topf 3,5 l Wasser zum Kochen bringen. Die Ochsenbacken falls nötig von Sehnen befreien und mit Küchengarn zu kleinen Päckchen binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Darin die Backen 2 Min. anbraten, dann ringsherum unter Wenden noch 1 Min. anbraten. In das kochende Wasser geben und 6-8 Min. sprudelnd bei starker Hitze kochen lassen, dabei immer wieder den Schaum mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Temperatur zurückschalten und die Ochsenbacken bei mittlerer Hitze 1 Std. kochen lassen.
2. Die Zwiebel waschen, halbieren und die Schnittflächen in der Pfanne bei mittlerer Hitze in 4-5 Min. dunkel rösten. Gemüse schälen oder waschen und putzen. Möhre und Lauch halbieren, Tomate vierteln. Knapp ein Drittel des Selleries und die Petersilienwurzel 1 cm groß würfeln, übrigen Sellerie halbieren. Die Knoblauchzehe in der Schale andrücken.
3. Zwiebel, Möhre, Lauch, Tomate, Selleriehälften, Knoblauch, Gewürze und Lorbeerblätter in den Topf geben. Die Backen weitere 2 Std. 45 Min. bei geringer Hitze sanft köcheln lassen, bis sie gar sind. Je nach Fleischqualität kann die Garzeit variieren. Also rechtzeitig testen, ob das Fleisch schon weich ist – die eingestochene Fleischgabel sollte sich einfach wieder herausziehen lassen.
4. Gut 45 Min. vor Garzeitende 350 ml Fleischbrühe abschöpfen und durch ein Sieb gießen. 1 EL Butter in einem kleinen hohen Topf schmelzen. Darin übrige Gemüsewürfel 2 Min. andünsten, mit 200 ml Brühe ablöschen, aufkochen und abgedeckt bei geringer Hitze ca. 30 Min. garen. Kresse waschen, entstielen und trocken schütteln, einige Blätter beseitelegen. Gemüse im Topf mit einem Pürrierstab fein zerkleinern. Sahne und übrige Brühe aufgießen, aufkochen, restliche Butter mit der Brunnenkresse untermixen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Meerrettich würzen.

5. Fertige Ochsenbackerl aus dem Topf heben, Garn entfernen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf Tellern anrichten, die Backerl leicht salzen. Mit beiseitegelegter Kresse garnieren und servieren. Frisch geriebener Meerrettich passt sehr gut dazu.