Badische Ochsenbrust

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 2:45 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '165', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Traditionell – badisch, immer wieder lecker

Zutaten

- 1 kg Ochsenbrust, pariert, vom Metzger zugeschnitten
- Einige zusätzliche Brustknochen
- 2 Stangen Lauch, geputzt, gewaschen
- ½ Sellerieknolle, geschält, gewaschen
- 2 Karotten, geschält, gewaschen
- 2 El gehackte Petersilie
- Für die Sauce:
- 2 El Butter
- 2 El Mehl
- ½ l von der Bouillon
- ¼ l flüssige Sahne
- 3 El frisch geriebener Meerrettich
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 2 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Knochen in kochendes Wasser geben, kurz blanchieren, abgießen, abspülen.

Schritt2

In einen ausreichend großen Suppentopf mit Salzwasser geben, aufkochen, dann die Ochsenbrust dazu geben.

Schritt3

Ca. 2, 5 Stunden leise köcheln lassen, hin und wieder abschäumen.

Schritt4

Ca. 20 min. vor Garzeit Ende zunächst den Sellerie und die Möhren zufügen, etwas später, zeitversetzt den Porrèe, weich kochen lassen.

Schritt5

Das Fleisch prüfen, es sollte sehr schön weich sein, heraus nehmen, in Scheiben schneiden und zunächst in etwas von der Brühe warm legen.

Schritt6

Aus der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen und erst mit der Sahne, dann mit der Rinderbouillon aufgießen. Glatt rühren. 5 – 6 min. leise „aus köcheln“ lassen. Erst kurz vor dem Servieren den Meerrettich unter heben (weil er sonst seine natürliche Schärfe verliert), mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Den Sellerie und die Möhren mit einem gezackten Bundmesser in Scheiben schneiden und mit der Ochsenbrust zusammen anrichten, mit Petersilie bestreuen. Dazu schmecken Salz – oder Bouillonkartoffeln, aber auch ein buttriger Kartoffel - Schnittlauchstampf.

Schritt9

Schritt10

Rezeptart: Badisch **Tags:** bouillongemüse, Meerrettich

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/badische-ochsenbrust/