



Brasato von Ochsenbacken mit Kartoffel-Apfel-Stampf

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 3:000 h
- **Fertig in** 3:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '210', 'cook_time' : '3:000 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Das „toppt „ jeden herkömmlichen Rinderschmorbraten, „schmackig – stimmig“, herrlich italienisch

Zutaten

- Für den Ochsenbacken - Ansatz:
- 800 g parierte Ochsenbacken (Beim Metzger vorbestellen)
- 300 g grobes Röstgemüse aus: Möhren, Zwiebeln und Sellerie
- 2 Gläser brauner Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 1 ½ Flaschen trockener, italienischer Rotwein
- ¼ l Portwein
- 2 El Tomatenmark
- Etwas mittelscharfer Senf
- 8 - 10 gleichmäßig kleine, rote Zwiebeln
- Etwas Olivenöl zum Anbraten
- Gestoßene Pfefferkörner, 4 - 5 Wacholderbeeren, 1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig, 1 gedrückte Knoblauchzehe, 1 Lorbeerblatt, Salz, 1 Tl brauner Zucker
- Für Kartoffel - Apfelstampf mit Parmaschinken Chips.
- 600 g gekochte Pellkartoffeln, grob gestampft
- 50 g Butter
- Etwas heiße Milch
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- 100 g dünn geschnittener Parmaschinken in 3 - 4 cm großen Stücken
- 2 kleine Cox Orange Äpfel in kleinen Würfeln
- 1 Spritzer Zitronensaft und Weißwein

Zubereitungsart

Schritt1

Die Ochsenbacken ev. halbieren und mit Senf einstreichen, ca. 1 - 2 Stunden einwirken lassen.

Schritt2

Salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. In einer Stielpfanne mit Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten, heraus nehmen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

In einem ausreichend großen Bräter das Röstgemüse in Olivenöl 3 - 4 min. anbraten.

Schritt5

Etwas Puderzucker karamellisieren und Farbe nehmen lassen.

Schritt6

Das Tomatenmark dazu geben, ebenfalls etwas glacieren lassen und mit einem Drittel des Rotweins ablöschen.

Schritt7

Reduzieren, bis alles fast verkocht ist, denn das ergibt die tolle Farbe der Soße.

Schritt8

Dann den restlichen Rotwein und den Bratensaft aufgießen und die Ochsenbacken wieder einlegen..

Schritt9

Die Kräuter in einen Teebeutel - Laschenfiltersäckchen zu fügen. (Lässt sich nach dem Schmoren besser entfernen)

Schritt10

Bei geschlossenem Deckel und mäßiger Hitze ca. 3 - 3 1/2 Stunden leise garen.

Schritt11

Danach prüfen, recht weich schmoren, den Schmorsud passieren.

Schritt12

Die Soße:

Schritt13

Die roten Zwiebeln mit etwas braunem Zucker karamellisieren, anbraten und mit dem Portwein ablöschen.

Schritt14

Mit dem Schmorsud aufgießen und auf die benötigte Menge reduzieren lassen, nachschmecken. Die

Ochsenbacken wieder heiß legen.

Schritt15

Der Kartoffel - Apfelstampf:

Schritt16

Die Apfelwürfel in etwas Butter anschwanken und kurz mit einem Spritzer Zitronensaft und Weißwein blanchieren.

Schritt17

Die durchgepressten Pellkartoffeln mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt18

Die Butter und etwas heiße Milch dazu geben, glatt verrühren.

Schritt19

Die Parmaschinkenstücke in einer Stielpfanne ohne zusätzliches Fett trocken braten und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Die Ochsenbacken dünn aufschneiden und mit / an dem Kartoffel - Apfelstampf und den Schinchenchips garniert, anrichten.

Schritt22

Die Soße mit den roten Zwiebeln drum herum geben.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** äpfel, kartoffelstampf, ochsenbacken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brasato-von-ochsenbacken-mit-kartoffel-äpfel-stampf/>