



ROTWEINEMPFEHLUNG DES MONATS

2018 – TROLLINGER MIT LEMBERGER QBA
REMSTALKELLEREI

6 FL. KAUFEN
1 FL. GRATIS DAZU



Hauptgang für 2 Personen:

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

in Trollinger Soße

ZUTATEN

600-750 g Ochsenbäckchen
(1 Bäckchen/Person)
30 ml Chantré Weinbrand
1 Bund Suppengemüse
1 große weiße Zwiebel
1 EL Tomatenmark
1 Zweig Thymian
2 Knoblauchzehen
300 ml Trollinger
300 ml Rinderbrühe
Salz, Pfeffer, Öl zum Braten,
etwas Senf

ANLEITUNG

- * Die Zwiebeln grob schneiden und beiseite legen. Das Gemüse in 1 cm große Würfel schneiden und ebenfalls beiseitelegen.
- * Die Ochsenbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem hitzebeständigen Öl von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend mit dem Weinbrand ablöschen und aus der Pfanne oder dem Schmortopf nehmen.
- * Etwas Öl in die Pfanne geben und die Zwiebeln anbraten. Wenn die Zwiebeln karamellisiert sind, das restliche Gemüse dazugeben und alles goldbraun braten. Im Anschluss einen Esslöffel Tomatenmark dazu geben und 30 Sekunden anrösten. Danach mit dem Trollinger ablöschen und 5 Minuten einköcheln lassen. Nun zwei Knoblauchzehen und den Thymian hinzugeben und ungefähr einen halben bis ganzen Teelöffel Salz begeben. Anschließend die Rinderbrühe hineingießen.
- * Die Ochsenbäckchen mit Senf bestreichen und in die Soße legen, sodass das ganze Fleisch bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze ca. 3 Stunden garen, bis die Bäckchen auf Druck nachgeben. Für die Fertigstellung die Bäckchen aus der Soße holen und beiseitelegen. Die Soße durch ein Sieb geben und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Soßenbinder oder Speisestärke andicken. Die Bäckchen wieder dazu geben und mit Butterspätzle und einem Glas Trollinger mit Lemberger servieren.