



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für:

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

.....

1 KG Ochsenwangerl

.....

300 G Wurzelgemüse

.....

2 rote Zwiebeln

.....

1 BUND Jungzwiebeln

.....

Öl

.....

2 EL Tomatenmark

.....

500 ML Rindssuppe

.....

1 SCHUSS Balsamico

750 ML Rotwein

3 EL Honig

3 Knoblauchzehen

Rosmarin

Thymian

2 Lorbeerblätter

5 Wacholderbeeren

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Cognac

Zubereitung

1. Die vorbereiteten Wangerl salzen und pfeffern.
2. Das Wurzelgemüse, Zwiebeln und Jungzwiebeln in grobe Stücke schneiden.
3. Öl erhitzen und die Fleischstücke darin scharf anbraten.
4. Herausnehmen, anschließend das Gemüse anrösten und tomatisieren.
5. Nacheinander mit Kalbsfond, Balsamico und Rotwein ablöschen.
6. Zwischendurch immer wieder einkochen lassen, ohne dass es ansetzt.
7. Fleischstücke wieder dazugeben und mit restlichem Wein und Kalbsfond auffüllen.
8. Den Honig und die Gewürze zugeben, die Fleischstücke wieder in die Sauce einlegen und zugedeckt im Rohr bei 170° C ca. 2,5-3 h weich schmoren.
9. Anschließend das Fleisch herausnehmen und warmhalten.
10. Die Sauce passieren und auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren lassen und abschmecken.

- 11.** Das Fleisch mit der Sauce noch einmal aufkochen und mit Cognac abschmecken und servieren.

TIPP: Perfekt dazu passt ein Erdäpfelpüree.