



## Geschmorte Ochsenbäckchen

### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Ochsenbacken, pariert
2	Zwiebel(n)
1	Karotte(n)
50 g	Sellerie
1 Zehe/n	Knoblauch
750 ml	Wein, rot
150 ml	Portwein
50 ml	Balsamico
500 ml	Kalbsfond
1 EL	Tomatenmark
1 Zweig/e	Rosmarin
2 Zweig/e	Thymian
10 Körner	Pfeffer
1	Lorbeerblatt
3	Wacholderbeeren
1 EL	Honig
	Salz und Pfeffer
	Öl und Butter

Ofen auf 160°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die parierten Backen salzen und pfeffern. Das Röstgemüse in grobe Würfel schneiden.

Öl in einem Bräter erhitzen und die Fleischstücke scharf anbraten. Herausnehmen, anschließend das Gemüse anrösten und tomatisieren. Nacheinander mit Balsamico, Portwein und Rotwein ablöschen. Zwischendurch immer wieder einkochen lassen, ohne dass es ansetzt. Mit Port- und Rotwein wiederholen.

Fleischstücke wieder zugeben und mit restlichem Wein und Kalbsfond auffüllen. Kurz aufkochen lassen. Den Honig und die Gewürze zugeben und zugedeckt im Ofen ca. 2,5-3 Stunden weich schmoren. Anschließend das Fleisch herausnehmen und warm halten.

Die Soße durch ein Haarsieb passieren und ausdrücken. Auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen und abschmecken. Vom Herd nehmen und mit kalter Butter montieren. Das Fleisch mit der Sauce servieren.

Als Beilagen empfehlen sich alle klassischen Beilagen, wie z.B. Nudeln, Kartoffelgratin, Gemüse, Schupfnudeln, Püree, Polenta.