

Geschmorte Ochsenbackerl mit Semmelknödel

Zutaten für 4 Personen:

Ochsenbackerl:

1,2 kg geputzte Ochsenbackerl
200 g Röstgemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln)
½ l kräftiger Rotwein
ca. 50 g Tomatenmark
1 EL Senf
Salz, Pfeffer
10 Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter
Pfefferkörner

Semmelknödel:

7 altbackene Semmeln (Knödelbrot)
120 ml Milch
2 Eier
kleiner Bund Petersilie
etwas frisch geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer



Im ersten Schritt werden die Ochsenbackerl mit Salz und Pfeffer gewürzt und in einem großen Topf mit Öl von beiden Seiten angebraten. Anschließend wird das Fleisch herausgenommen und beiseitegestellt. Verschiedenes Röstgemüse, wie zum Beispiel Karotten, Lauch, Sellerie und Zwiebeln, in große Stücke schneiden, und im gleichen Topf anbraten. Anschließend das Tomatenmark hinzugeben und mitanrösten lassen.

Das Röstgemüse 3 - 4 Mal mit Rotwein abgelöschen und reduzieren lassen. Einen Esslöffel Senf, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Pfefferkörner zugeben und mit 1,5 Liter Gemüsebrühe aufgießen. Alles aufkochen lassen, Ochsenbackerl hinzugeben und für ca. 1,5 - 2 Stunden bei mittlerer Temperatur schmoren lassen. In der Zwischenzeit das Knödelbrot mit lauwarmer Milch übergießen und etwas ziehen lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen. Mit zwei Eiern und gehackter Petersilie vermengen und alles zu einem kompakten Teig kneten. Die Knödel formen und in kochendes Salzwasser einlegen. Dann die Hitze reduzieren und etwa 20 Minuten (je nach Größe der Knödel) ziehen lassen. Sobald die Ochsenbackerl zartrosa gegart sind, werden sie aus dem Sud herausgenommen, die Soße abgeschmeckt und passiert. Als Beilagen passen Blaukraut und frisches Gemüse der Saison.

