

thermomix
VORWERK



Ochsenbäckchen



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
30 Min.



Gesamtzeit
5 Std.



Portionen
4 Portionen

Zutaten

20 g	Öl	800 g	Ochsenbäckchen, trocken getupft
170 g	Zwiebeln, geviertelt	800 g	Rinderfond
130 g	Möhren, in Scheiben (2 cm)	200 g	Wasser
70 g	Sellerie, in Scheiben (1 cm)	70 g	Sojasauce
30 g	Tomatenmark	½ TL	Pfeffer
1 TL	Wacholderbeeren	½ TL	Salz
1 TL	Piment	1 geh. TL	Gewürzpaste für Fleischbrühe, selbst gemacht
2	Lorbeerblätter	oder	
1 TL	Zucker	1 Würfel	Fleischbrühe (für 0,5 l)
100 g	Rotwein, trocken		
100 g	roter Portwein		
	Butterschmalz zum Braten		
			Sauce und Fertigstellung
		120 g	Butter, in Stücken
		100 g	Mehl

- 1.** Öl, Zwiebeln, Möhren und Sellerie in den Mixtopf geben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **Anbraten** .
- 2.** Tomatenmark, Wacholderbeeren, Piment, Lorbeerblätter und Zucker zugeben und **1 Min./120°C**  **Stufe 1** garen.
- 3.** Rotwein zugeben und **5 Min./120°C**  **Stufe 1** garen.
- 4.** Portwein zugeben und **4 Min./120°C**  **Stufe 1** garen. In dieser Zeit in einer Pfanne auf dem Herd Butterschmalz erhitzen, Ochsenbäckchen von allen Seiten scharf anbraten und in der Pfanne zur Seite stellen.
- 5.** Rinderfond, Wasser, Sojasauce, Pfeffer, Salz und Gewürzpaste in den Mixtopf zugeben und **5 Min./90°C**  **Stufe 1** erwärmen.
- 6.** Angebratene Ochsenbäckchen mit Bratensatz aus der Pfanne vorsichtig zugeben und **Slow Cooking**  **/4 Std. 30 Min./95°C** garen. Fleisch ohne Gemüse vorsichtig aus dem Mixtopf nehmen und warm stellen.

Sauce und Fertigstellung

- 7.** Mixtopfinhalt durch den Gareinsatz abgießen und Garflüssigkeit dabei auffangen.
- 8.** Butter in den Mixtopf geben und **3 Min./100°C/Stufe 1** schmelzen.
- 9.** Mehl zugeben und **3 Min./100°C/Stufe 1** dünsten.
- 10.** 1450 g Garflüssigkeit (ggf. mit Wasser aufgefüllt) zugeben, **10 Min./95°C/Stufe 3** kochen und abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und sofort mit der Sauce servieren.

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

Serviere Gemüse, Kartoffelpüree, Spätzle, Nudeln oder Blattsalat als Beilage dazu. Die überschüssige Sauce kannst du portionsweise einfrieren und nach Bedarf z. B. zu gebratenem Fleisch servieren.