

# Ochsenbacken à la Ochsen

In der Galgengasse vertraut die Familie Rippstein im Gasthof Zum Ochsen auf ihre Stammkundschaft aus Rothenburg ob der Tauber. Fränkische Klassiker stehen auf der Speisekarte des Ochsen – die legendären Ochsenbacken findet man nicht überall. Übrigens: für das Rezept können Sie natürlich alternativ Rinderbacken hernehmen.



Die Ochsenbacken in 8 Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Möhre und den Sellerie putzen und schälen, den Lauch putzen und waschen und die Zwiebeln schälen. Das Gemüse in grobe Würfel schneiden.

In einem Topf 2 EL Öl erhitzen. Das Fleisch darin rundum anbraten und wieder herausnehmen. Das Gemüse im Bratsatz andünsten, das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit 100 ml Rotwein ablöschen, die Gewürze dazugeben und den restlichen Wein angießen.

Die angebratenen Ochsenbacken zum Gemüse geben, mit dem Fond auffüllen und im offenen Topf 2 bis 2,5 Stunden schmoren, gegebenenfalls etwas Wasser nachgießen.

Die gegarten Ochsenbacken aus dem Topf nehmen und warmhalten. Die Sauce durch ein Sieb gießen. Mit Salz und Pfeffer und nach Belieben mit etwas Kartoffelstärke binden.

Die Ochsenbacken anrichten und mit der Sauce überziehen. Dazu passen gefüllte Tomaten, Brokkolo und Kartoffelpüree.

## Die Zutaten (für vier Personen):

**700 Ochsenbacken**

**1 Möhre**

**100g Knollensellerie**

**100g Lauch**

**100g Zwiebeln**

**200ml Rotwein**

**2 Lorbeerblätter**

**2 Gewürznelken**

**0,5l Rinderfond**

**3 EL Öl**

**2 EL Tomatenmark**