Geschmorte Ochsenwangerl

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für:

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.