



# GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

## Zutaten für 4 Personen

4 küchenfertige Ochsensäcken á 350-380 g  
4 Zwiebeln  
1 kg, Knollensellerie geputzt und in kleine Würfel geschnitten  
Salz, Pfeffer  
3 EL Öl  
1 TL Tomatenmark  
125 ml Portwein + 125 ml Rotwein

1 kg Kartoffeln  
750 g Karotten  
4 EL Butter  
200 ml Milch  
Muskatnuss, frisch gerieben  
2 EL Zucker



## So geht's:

Backofen vorheizen auf 160° C Ober-/Unterhitze.

- 1) Zwiebeln und Sellerie schälen und würfeln.
- 2) Ochsensäcken trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin kräftig rundum braun anbraten. Herausnehmen.
- 4) Zwiebeln und die Hälfte Sellerie anbraten. Tomatenmark zugeben und mitrösten, mit Portwein, Rotwein und etwa 1/4 L Wasser ablöschen und aufkochen lassen.
- 5) Ochsensäcken zugeben und zugedeckt für etwa 4 Stunden schmoren.
- 6) Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden und mit dem restlichen Sellerie etwa 20 Min. in Salzwasser weich kochen. Indessen Möhren waschen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

7) Kartoffeln und Sellerie abgießen, 3 EL Butter und heiße Milch dazu geben und zu einem feinen Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

6) 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Möhrenscheiben andünsten, Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, 80 ml Wasser zugießen, aufkochen und mit Deckel nochmals etwa 8-10 Min. köcheln.

7) Ochsensäcken aus der Soße heben. Soße nochmals für 5 Min. köcheln lassen, evtl. etwas binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bäckchen in Scheiben aufschneiden und zusammen anrichten

**Anmerkung:** Zugegeben ein sehr zeitaufwendiges Essen, aber die 4 Stunden Schmorzeit im Ofen machen alles wieder wett!