

Bäckchen auf Kartoffelstampf mit Gemüse

aus dem Best Western Premier Hotel Rebstock in Würzburg



Zutatenliste für 4 bis 5 Portionen

FÜR DAS GERICHT

- 250 g Butter
- 1 kg Kartoffeln
- 1 kg Ochsenbacken
- 200 g Karotten
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Lauch
- 200 g Sellerie
- 100 g Tomatenmark
- 1 Liter Rotwein
- 1 Liter Kalbsfond
- 500 g Babygemüse

So wird's gemacht

Für das Püree: Kartoffeln in Salzwasser kochen, Nussbutter aufstellen und anschließend passieren. Kartoffeln stampfen und mit Salz, Muskat und Nussbutter abschmecken.

Ochsenbacken anbraten, Mirepoix* dazugeben und mit braten. Mit Tomatenmark tomatisieren und anrösten, mehrfach mit Rotwein ablöschen. Zum Schluss mit Kalbsfond ablöschen, etwas salzen und ca. 2 Std. köcheln lassen. Eine halbe Stunde vor Fertigstellung ein Gewürzsäckchen** dazu geben und ziehen lassen. Die Ochsenbacken aus der Soße herausnehmen und die Sauce dann einreduzieren, abschmecken und abbinden.

Gemüse schälen und putzen, anschließen im Wasser mit Salz und Zucker kochen lassen. Das fertig gekochte Gemüse in Butter glasieren und abschmecken.

* Röstgemüse (besteht i. d. R aus gleichgroßen Würfeln von Zwiebel, Karotte, Lauch und Sellerie)

** gefüllt mit Wacholderbeeren, Nelken, ganze Pfefferkörner oder Lorbeer

Kontakt: Best Western Premier Hotel Rebstock, Neubaustraße 7, 97070 Würzburg
<https://www.bestwestern.de/hotels/Wuerzburg/Best-Western-Premier-Hotel-Rebstock>