

# Ochsenbacken mit Pilzgröstl

Personen: 4 | Autor: Otto-Gourmet Küche | Kategorie: Rind

## Zutaten

- 2 - 3 kg Hereford Ochsenbacken (Art.: 3180)
- 6 Kräutersaitlinge
- 4 große, frische Champignons
- 2 Gemüsezwiebeln
- 4 Knoblauch-Zehen
- 1 Karotte
- 1/2 Knollensellerie
- 6 frische Tomaten
- 1 Liter Fond (z.B. 4 - 5 x Art.: 8063)
- 500 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner (Art.: 8086)
- 4 Scheiben Bacon (Art.: 2029)
- Salz, Zucker

## Zubereitung

- Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank auftauen und ca. zwei Stunden vor der Zubereitung Raumtemperatur annehmen lassen.
- Das Fleisch von den groben, außenliegenden Sehnen und Fett befreien. Anschließend mit Salz und Zucker (5:1) würzen, in einem Bräter anrösten und wieder entnehmen.
- Das Gemüse rösten und mit Rotwein ablöschen. Danach einkochen. Den Fond angießen, Gewürze und Tomaten begeben. Mit geschlossenem Deckel und 160°C Ober-/Unterhitze rund 3 Std. garen.
- TIPP: Das Fleisch ist fertig, wenn man an der dicksten Stelle mit einer Gabel ohne Widerstand einstechen kann und das Fleisch locker abfällt.
- Das Fleisch entnehmen. Den Ansatz passieren, einkochen und ggf. mit etwas Stärke binden. Die Backen mit der Soße glasieren.
- Die Saitlinge würzen und in einer Grillpfanne angrillen. Die Champignons roh aufhobeln. Bacon kross braten. Alles zusammen anrichten.