

Ochsen-Bäckchen, Prosecco-Kraut, Apfel-Semmelknödel

Für 4 Personen

Für die Ochsenbäckchen:

4 Ochsenbäckchen à ca. 260 g	4 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
300 g Möhren	100 g Sellerie	200 g Lauch
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer
750 ml Rotwein	1 EL Zucker	

Für das Proseccokraut:

600 g Weißkohl	Salz	2 TL Kümmel
50 g Butter	1 EL Mehl	250 ml Milch
Pfeffer	50 g Speck	150 ml Prosecco

Für die Knödel:

150 g Weißbrot	50 ml Milch	1 Schalotte
3 Stiele glatte Petersilie	75 g säuerlicher Apfel	1 TL Butter
2 Eier	Salz, Pfeffer	Muskat

Für die geschmorten Bäckchen den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Vom Fleisch sichtbares Fett und Sehnen abschneiden. Fleisch kalt abspülen und gründlich trocken tupfen.

Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen, bzw. putzen und kleinschneiden. Sellerie und Lauch putzen. Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Lauch in Ringe schneiden.

Öl in einem ofenfesten Schmortopf erhitzen, die Ochsenbäckchen darin rundherum kräftig anbraten. Aus dem Bratfett heben, kurz beiseite stellen.

Das vorbereitete Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fleischstückchen auf dem Röstgemüse platzieren. Soviel Wein, alternativ Fleischbrühe, angießen, dass das Fleisch mindestens zu 1/3 mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Topf schließen.

Bäckchen und Schmorgemüse im heißen Backofen 2–3 Stunden sehr weich schmoren. Zwischendurch bei Bedarf weiteren Wein und/oder soviel Brühe/Wasser angießen, dass das Fleisch stets zu 1/3 in Flüssigkeit schmort.

Etwas 45 Minuten vor Ende der Schmorzeit für das Prosecco-Kraut den Weißkohl putzen, abspülen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Den harten Strunk ausschneiden.

Weißkohl fein hobeln und mit ca. 1 TL Salz und Kümmel in eine Schüssel geben. Mit den Händen weich kneten und etwa 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Für die Knödel das Brot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Milch in einem kleinen Topf aufkochen, über die Brotscheiben gießen. Sofort die Schüssel mit einem Deckel abdecken. Brot einige Minuten ziehen lassen.

Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Apfel schälen, entkernen, fein würfeln oder reiben.

Schalotte in einer Pfanne in 1 TL Butter anschwitzen. Apfel zugeben, kurz mitdünsten. Petersilie zugeben, alles gut durchschwenken und zum eingeweichten Brot geben.

Eier, Salz, Pfeffer und etwas Muskat zufügen und alles gut vermischen.

Aus der Masse mit angefeuchteten Händen einen Probeknödel formen. In siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Sollte der Knödel dabei zerfallen, noch Semmelbrösel unter die Masse mischen. Gart der Knödel zu fest, evtl. noch etwas verquirltes Ei oder Milch unter die Masse mengen.

Aus der Masse Knödel formen. In siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Prosecco-Kraut die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl einstreuen und bei mittlerer Hitze anschwitzen. Milch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zur Mehlschwitze gießen, dabei die Flüssigkeit andicken. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren sacht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Speck in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne ohne zusätzliches Fett sacht knusprig auslassen. Weißkraut nochmals kräftig durchkneten, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Kraut und Speck in die Sauce geben und alles einige Minuten sacht köcheln lassen.

Ochsenbäckchen aus dem Schmorfond stechen, Fleisch warm stellen. Den Schmorfond passieren. Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Nach und nach mit dem Fond ablöschen und dabei alles stark einkochen, sodass eine kräftige, dunkel glänzende Sauce entsteht. Mit Pfeffer abschmecken.

Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen.

Den Prosecco zum Kraut gießen, Kraut nochmals abschmecken.

Kraut und Ochsenbäckchen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Fleisch mit etwas Sauce überziehen. Die Knödel dazu reichen.

Rainer Klutsch am 26. Oktober 2018