

Brauhaus:

Zart geschmorte Rinderbäckchen in Röstzwiebel-Bier Jus mit gebratenen Pfifferlingen und cremigem Kartoffel-Selleriestampf

Für die Rinderbäckchen:

- 4 Stk Ochsenbäckchen
- 150 g Knollensellerie
- 100 g Schalotten
- 250g Zwiebeln
- 20 g Butter
- 2 EL Öl
- 750 ml trockener Rotwein
- 400 ml Kalbsfond
- 4 Zweige Thymian
- 3 Stk Knoblauchzehen
- 250ml Bier
- Salz und Pfeffer



Die Ochsenbäckchen werden sorgfältig pariert und mit Salz und Pfeffer gewürzt. In einem Bräter erhitzt man Öl und brät die Bäckchen rundherum kräftig an, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Anschließend herausnehmen und beiseitestellen.

Im selben Bräter werden fein gewürfelte Schalotten und Knollensellerie in Butter angeschwitzt. Sobald das Gemüse leicht Farbe angenommen hat, kommen die Knoblauchzehen und Thymianzweige hinzu. Mit dem Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen, dann den Kalbsfond angießen.

Die Bäckchen zurück in den Bräter geben, sodass sie vollständig von der Flüssigkeit bedeckt sind. Zugedeckt bei 160 °C im Ofen oder auf dem Herd bei niedriger Hitze etwa 2,5 bis 3 Stunden schmoren, bis sie butterzart sind. Währenddessen die Zwiebeln in etwas Öl und Butter bei mittlerer Hitze langsam und gleichmäßig angerösten. Dabei regelmäßig umrühren, damit sie nicht anbrennen, sondern gleichmäßig goldbraun werden. Nach etwa 15–20 Minuten sind sie schön karamellisiert und knusprig.

Die Bäckchen aus der Sauce herausnehmen und die Sauce mit Bier auffüllen und nochmal reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Cremigem Kartoffel-Selleriestampf:

- 750 g Kartoffeln gewürfelt
- 150 g Knollensellerie gewürfelt
- 2 Stk Zwiebeln gewürfelt
- 50-80g Butter
- 100-150ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die gewürfelten Kartoffeln und der Knollensellerie werden gemeinsam in Salzwasser weichgekocht. Währenddessen werden die Zwiebeln in etwas Butter glasig gedünstet. Sobald das Gemüse gar ist, wird es abgossen und zusammen mit den Zwiebeln grob gestampft. Nach und nach wird heiße Sahne und Butter untergerührt, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Der Stampf sollte locker und aromatisch sein – perfekt als Begleiter zu kräftigen Schmorgerichten.

gebratene Pfifferlinge:

- 200g Pfifferlinge
- 50g Speck
- 50g Zwiebeln gewürfelt
- Salz, Pfeffer

Pfifferlinge werden geputzt und in heißem Öl mit gewürfeltem Speck und Zwiebeln kräftig angebraten. Sobald alles leicht gebräunt ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken.