

Guanciali di bue al vino rosso - In (viel) Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 Ochsenbäckchen zu ca. 500 g oder größere zu ca.1 kg, jeweils in 2 Hälften geteilt
(als Ersatz geht auch 1,5 kg Schweinebäckchen)

1 l warme Fleischbrühe

750 ml guten, kräftigen Rotwein

50 ml Marsalawein trocken

20 ml Aceto Balsamico

20 g Zucker

4 Nelken

2 Lorbeerblätter

1 Zimtstange

1 Zweig Rosmarin

3 Wacholderbeeren

5 Pfefferkörner

2 Karotten

2 Zwiebeln oder 1 große Gemüsezwiebel

2 große Knoblauchzehen

Olivenöl, grobes Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Zunächst die Bäckchen rundherum mit etwas grobem Salz bestreuen und in einem großen Schmortopf mit etwas Olivenöl bei großer Hitze von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Das Gemüse und die Kräuter waschen. Karotten, Zwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden. Die Kräuter in einen großen Teefilter geben und zubinden.
2. Das vorbereitete Gemüse sowie das Kräutersäckchen im Schmortopf in Olivenöl bei milder Hitze anbraten bis die Zwiebeln glasig sind. Die Bäckchen wieder in den Schmortopf geben, mit dem Gemüse vermischen, den Rotwein, den Marsala und den Balsamessig sowie den Zucker hinzugeben und alles ca. 40 ohne Deckel bei milder Hitze köcheln lassen, damit der Wein etwas einkochen kann. Danach die warme Fleischbrühe hinzugeben, aufkochen lassen und das Ganze bei gut geschlossenem Deckel etwa 3 Stunden auf kleinster Flamme schmoren lassen. Alternativ geht das auch im Ofen in der untersten Schiene bei 120° C für ca. 3,5 Stunden. In dieser Zeit das Fleisch ab und zu durchrühren und wenden.
3. Am Ende der Kochzeit die Bäckchen herausnehmen und warm stellen. Das Kräutersäckchen entfernen und den Schmorsud mit einem Zauberstab zu einer sämigen Sauce pürieren. Falls der Sud zu flüssig ist, diesen bei mittlerer Hitze und offenem Deckel nochmals etwa 30 min. einköcheln lassen. Danach und falls die Sauce gleich die richtige Konsistenz hat, die Bäckchen wieder in den Topf zurückgeben und diese nochmals 5 min. durchwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Als Beilage passt eine klassische, italienische Polenta oder ein selbstgestampfter Kartoffelbrei.

Buon appetito!

Zu diesem Gericht passt am besten der Rotwein, der zum Schmoren genutzt wird. Es sollte ein guter Tropfen gewählt werden, denn die Sauce wird nur so gut wie der verwendete Wein. Ein SenzaFine Rosso, Valpolicella Ripasso oder Cabernet Sauvignon von Specogna eignen sich sehr gut.