

Bieriger Ochsenmorbraten

Höchste Braukultur aus Teisendorf.

Zutaten für 8 Personen

- 2 kg Ochsen Schulter (falsches Filet)
- Rapsöl
- Wurzelgemüse
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Esslöffel Preiselbeeren
- Wachholderbeeren
- Lorbeerblätter
- 1 L Dunkles Lagerbier
- 1 L Rindsuppe
- Salz und Pfeffer
- Mehl

Zubereitung

Ochsenfleisch mit Salz-Pfeffer würzen im Schmortopf scharf Fleisch ausstechen Wurzelgemüse im Topf anrösten Tomater und Preiselbeeren zugeben und mitrösten mit einem halben Dunklem Lagerbier ablöschen und einreduzieren, mit der nächsten Halbe ablöschen und einreduzieren, Gewürze zugeben und mit Brühe und Wasser aufgießen bis das Fleisch bedeckt ist. Kurz aufkochen und anschließend 3-4 Stunden sieden. Fleisch ausstechen, Soße mit Mehl binden. Durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. Ochsenbraten aufschneiden und mit der Soße servieren.

Guten Appetit!

