



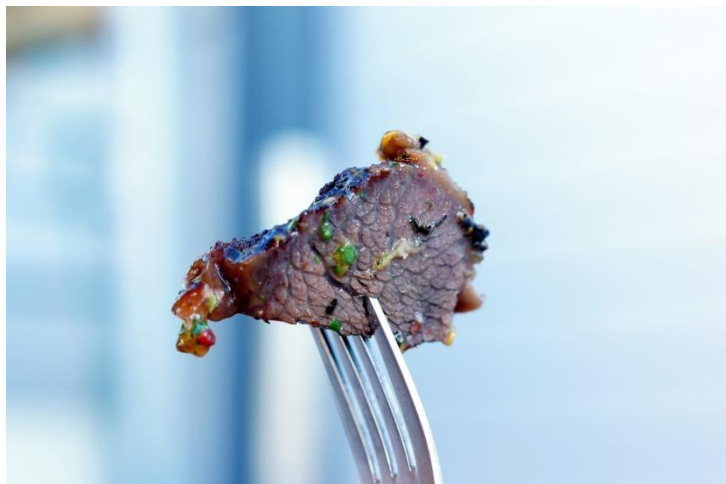
Ochsenbäckchen aus dem Dutch Oven

Zutaten für 4 Ochsenbäckchen:

5 Karotten
1 Knollensellerie
2 rote Zwiebeln
1 Liter Rotwein
Zucker
Pfeffer, Salz

Marinade:

1 Bio-Zitrone
2 TL eingelegten Knoblauch
Olivenöl
½ Bund Petersilie
Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Dutch Oven von unten mit Holzkohle-Briketts befeuern. Ochsenbäckchen mit Pfeffer und Salz würzen und im Dutch Oven in etwas Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen.

Karotten, Sellerie und Zwiebel grob würfeln und ebenfalls im Dutch Oven in etwas Öl anbraten. Mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Ochsenbäckchen wieder zu dem Gemüse in den Dutch Oven geben und mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen, bis alles bedeckt ist.

Ca. 3 Stunden garen lassen.

Für die Marinade, die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. 2 TL eingelegten Knoblauch, gehackte Petersilie und etwas Olivenöl hinzugeben und mit Pfeffer und Salz würzen.

Ochsenbäckchen aus dem Dutch Oven nehmen, in feine Scheiben schneiden und in der Marinade wälzen.

Rezept von Fabian Beck (Beck to Grill)

© Flavoured with Love (www.flavouredwithlove.com)