



GESCHMORTE OCHSENBACKERL | KÜRBIS-KARTOFFEL-GULASCH

Winterrezept vom Gasthaus Rehwinkl aus dem Bergsteigerdorf Ramsau



Winterrezept mit regionalen Zutaten

Ochsenbackerl | Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 Karotte / geschält / in kleine Würfel geschnitten (½ cm)
- ¼ Sellerieknolle / geschält / in kleine Würfel geschnitten (½ cm)
- ½ Stange Lauch (nur das Weiße) / gut gewaschen / in kleine Würfel geschnitten (½ cm)
- 1 kleine Zwiebel / geschält / in kleine Würfel geschnitten (½ cm)
- 1 Knoblauchzehe / mit Schale / angedrückt
- Ca. 1 l Rotwein
- 10 Wacholderbeeren / angedrückt
- 4 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- Je 10 Senf- und Korianderkörner
- 1,2 kg Rindsbackerl
- 1 EL Tomatenmark
- Ca. 1 l Rinderbouillon
- Etwas Aceto Balsamico Essig



Rotwein mit Gemüse und Gewürzen aufkochen, abkühlen lassen und Backerl darin beizen. 3 – 4 Tage abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Backerl aus der Marinade heben, trockentupfen. Marinade abpassieren (Gemüse nicht wegwerfen). Backerl mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl anbraten, Backerl herausnehmen und Gemüse im Bratensatz anrösten. Tomatenmark und etwas Zucker zugeben und braun rösten, immer wieder mit wenig Marinade angießen und sirupartig einkochen. Mit Rindsbouillon angießen und Backerl zugeben. Ca. 2 ½ Stunden leicht köcheln lassen bis Backerl weich sind. Backerl aus der Sauce nehmen, warmhalten. Sauce abpassieren mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Mit etwas mit Wasser angerührter Kartoffelstärke binden. Zum Servieren Backerl aufschneiden und mit Sauce begießen.

Kürbis-Kartoffel-Gulasch

- 300 g Kartoffeln / geschält / in kleine Würfel geschnitten (½ cm)
- 200 g Hokkaidokürbis / entkernt / in kleine Würfel geschnitten (½ cm)
- 2 Schalotten / geschält / fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe / geschält / gehackt
- 100 g rote Paprika / entkernt / in kleine Würfel geschnitten (½ cm)
- Etwas Olivenöl
- ½ EL Kümmel
- 1 EL Paprikapulver „Rubino oder Edelsüß“
- 300 ml Rinderbouillon
- Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Zucker Muskat
- 1 Bund Estragon / frisch gehackt oder 1 ½ TL Estragon getrocknet
- 1 Bund Majoran / frisch gehackt oder 2 EL Majoran getrocknet

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Kartoffel zugeben kurz mitdünsten, Kümmel, Paprikapulver und Kürbis zugeben, kurz andünsten und mit Bouillon ablöschen, ca. 20 Minuten köcheln lassen. Paprikawürfel und evtl. noch etwas Bouillon zugeben und ca. 5 Minuten schmoren lassen. Mit Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat und gehackten Kräutern abschmecken und zu den Backerl und der Sauce servieren.

Ich bereite Euch die Ochsenbackerl gerne hier vor Ort zu und freue mich sehr auf Euren Besuch. Oder: Viel Spaß beim Nachkochen!“

Euer Anton Sandholz vom Gasthaus Rehwinkl im Bergsteigerdorf Ramsau bei Berchtesgaden