

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

### **Geschmortes Ochsenbackerl mit Rotweinschalotten, Erdäpfel-Oliven-Püree und Eierschwammerln**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die geschmorten Ochsenbackerl

- 2 Ochsenbackerl
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 50 g Speck
- 10 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- 4 Zwiebeln, grob geschnitten
- 300 ml roter Portwein
- 750 ml Rotwein
- 2 Zweige Rosmarin
- 40 g kalte Butter

Quelle: ORF extra

Für die Rotweinschalotten

- 350 g Schalotten
- 45 g Butter
- 45 g Kristallzucker
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 450 ml Rotwein
- 300 ml roter Portwein

Für das Erdäpfel-Oliven-Püree

- 600 g mehligere Kartoffeln
- 100 g schwarze Oliven, selbst entsteinen und nicht entsteinte Oliven kaufen
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Butter
- Ein Schuss Olivenöl
- eine Prise Salz

Für die Eierschwammerl

- 300 g Eierschwammerl, geputzt
- Olivenöl
- 1 Bund Petersilie
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer

## Zubereitung

Die Ochsenbackerl mit Salz und Pfeffer beidseitig einreiben.

Das Backrohr auf 150 °C vorheizen.

Speck in kleine Würfel schneiden und mit den ungeschälten Knoblauchzehen bei geringer Hitze in Butter anbraten. Ochsenbackerl hinzugeben und rundherum anbraten.

Inzwischen die Zwiebeln schälen und in grobe Spalten schneiden. Sobald die Ochsenbackerl auf allen Seiten gebräunt sind, die Zwiebeln hinzufügen und anrösten.

Mit Portwein und Rotwein ablöschen, sodass die Backerl knapp bedeckt sind. Rosmarin hinzugeben, das Ganze mit Butterverpackungspapier abdecken und im Backrohr ca. 3 Stunden bei 150 °C garen, bis die Backerl weich sind.

Für die Rotweinschalotten die Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Butter und Zucker aufschäumen lassen, die Schalotten begeben, würzen und kurz anschwitzen.

Dann nach und nach mit Rotwein und Portwein aufgießen, immer wieder einkochen lassen und die Schalotten auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren lassen. Am Schluss noch mit 1-2 EL Butter verfeinern.