

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Salzburger Bierfleisch vom Ochsenwangerl

Koch: Andreas Döllner

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Bierfleisch

- 4 Rindswangerl à ca. 200 g geviertelt (ersatzweise Schulter oder Wade)
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- Olivenöl
- 80 g Bauchspeck
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel grob gewürfelt
- 250 g Wurzelgemüse gewürfelt (Sellerie, Karotte, Lauch)
- 5 Champignons (gewürfelt)
- 2 Lorbeerblätter
- 1-2 EL Preiselbeermarmelade
- 0,5 L Zwickl Bier
- 200 ml Rotwein
- 1,5 l Rindsuppe
- 1 TL scharfer Senf
- etwas Kümmel (ganz)
- etwas Majoran
- 1 TL Kartoffelstärke zum Binden der Sauce

Quelle: ORF extra

Für die Beilage

- 70 g Karottenwürfel
- 70 g Selleriewürfel
- 70 g Gelbe Rübenwürfel
- 3 EL Butter für das Gemüse
- 500 g Bandnudeln
- 3 EL Butter für die Nudeln

Für die Garnitur

- frischer Majoran
- 4 EL Perlzwiebeln (in Rotwein eingelegt)
- 1 TL Creme fraîche

### Zubereitung

**1.** Für das Bierfleisch zuerst die Wangerl grob putzen, in grobe Würfel schneiden, mit Salz würzen und in Olivenöl rundherum scharf anbraten. Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen und stattdessen das gewürfelte Gemüse (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Lauch, Champignons) in den Topf geben und kurz anschwitzen.

**2.** Nun das Tomatenmark begeben und wieder kurz mitrösten. Mit der Hälfte des Weines ablöschen und wieder einkochen lassen. Den restlichen Wein zugeben und reduzieren. Nun das Bier begeben und wieder auf die Hälfte einkochen lassen.

**3.** Die Rinderwangen zurück in den Topf geben, den in Würfel geschnittenen Bauchspeck, die Lorbeerblätter, die Preiselbeeren, den Senf, etwas Kümmel und Majoran begeben und mit Suppe auffüllen, sodass alles bedeckt ist. Nun den Topf mit einem Deckel (oder Alufolie) abdecken und im Rohr bei 150° C etwa 1,5 Stunden garen – das Fleisch sollte danach schön weich sein.

**4.** Mit einem Siebschöpfer das Fleisch vorsichtig aus der Sauce nehmen und beiseitestellen. Dann die Sauce durch ein feines Sieb abtropfen lassen – nicht stark durchdrücken oder passieren, sonst verliert die Sauce ihren Glanz!

**5.** Für die Beilage die Gemüseswürfel (Karotten, Sellerie, Gelbe Rüben) in Butter in einer Pfanne anschwitzen. Die Gemüseswürfel mit der Bratensauce aufgießen und das Fleisch einlegen und etwas mitköcheln. Das Gemüse sollte weich aber nicht verkocht sein.

**6.** Die Bandnudeln in gesalzenem Wasser kochen, bis sie noch bissfest sind. Dann aus dem Kochwasser direkt in eine Pfanne mit einem Stück Butter geben und durchschwenken.

**7.** Zum Schluss die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit Kartoffelstärke ein wenig binden. Dann Das Bierfleisch und die Bandnudeln auf einem flachen Teller anrichten, mit frischem Majoran, Rotwein-Perlzwiebeln und etwas Creme fraîche servieren.