

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Tiroler Ofenleber mit wildem Brokkoli und Röstkartoffeln

**Köchin: Christina Steindl**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Kalbsjus

- 1 kg Kalbs-Knochen
- 500 g würfelig geschnittenes Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch)
- Salz
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Korianderkörner
- 3 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 El Senfkörner
- 100 ml Portwein
- 100 ml Rotwein
- 400 ml Geflügelfond
- evtl. etwas Kartoffelstärke zum Binden

Für die Ofenleber

- 250 g Rindsleber (faschiert)
- 125 g Schweinebauch (faschiert)
- 125 g Schweineschopf (faschiert)

Quelle: ORF extra

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 200 g Knödelbrot
- 100 ml Milch
- 4 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Majoran
- 1 Schweinenetz (im Fachhandel erhältlich)

Für die Röstkartoffeln

- 500 g Kartoffeln (festkochend)
- Rapsöl zum Anbraten
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 rote Zwiebel rot
- Salz
- Pfeffer

Für den wilden Brokkoli

- 100 g wilden Brokkoli
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

### **Am Vortag**

Für den Kalbsjus die Kalbs-Knochen und das Wurzelgemüse in einem sehr großen Topf anbraten, die Gewürze beigeben und mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen. Den Wein reduzieren lassen, mit dem Geflügelfond aufgießen und die Sauce köcheln lassen, bis sie den gewünschten Geschmack bekommt. Die Sauce durch ein Sieb passieren und eventuell mit etwas Kartoffelstärke, die mit kaltem Wasser angerührt ist, eindicken.

### **Am Kochtag**

**1.** Für die Tiroler Ofenleber zuerst die faschierte Leber, den faschierten Schweineschopf und den faschierten Schweinebauch in einer Schüssel miteinander vermengen.

**2.** Anschließend die fein geschnittenen Zwiebeln in der Butter anschwitzen und mit der Milch aufgießen. Das Milch-Zwiebel-Gemisch einmal aufkochen lassen und dann in eine Schüssel über das Knödelbrot gießen.

Quelle: ORF extra

- 3.** Nun die aufgeweichte Knödelmasse mit den Eiern, etwas Salz und Pfeffer sowie dem fein geschnittenen Knoblauch und etwas Majoran vermengen. Im Anschluss das Fleisch in die Knödelmasse hineinrühren und die fertige Ofenleber-Masse in ein Schweinenetz einschlagen.
- 4.** Das gefüllte Schweinenetz nun mit der Verschlussseite nach unten in eine feuerfeste Form legen und im Rohr bei 180° C Heißluft je nach Größe etwa 30-40 Minuten backen.
- 5.** Inzwischen für die Röstkartoffeln die Kartoffeln weichkochen, danach schälen und in Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel in Streifen und den Junglauch in feine Ringe schneiden. Dann zuerst die Kartoffel-Scheiben und danach die Zwiebeln und den Junglauch in einer Pfanne in Rapsöl leicht knusprig braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6.** Nun die Enden der Stiele vom wilden Brokkoli entfernen und den Brokkoli anschließend in einer Pfanne in Olivenöl anbraten und mit etwas Salz würzen.
- 7.** Zum Schluss die Ofenleber aus dem Rohr nehmen, aufschneiden und mittig auf einen flachen Teller legen. Die Röstkartoffeln und den wilden Brokkoli daneben anrichten. Den Kalbsjus in einem Topf erhitzen und ein wenig davon über die Ofenleber geben. Servieren und genießen.