

Ochsenbackerlfrühlingsrollen

Zutaten

Für die Ochsenbackerl:

- 2 Stück Bio Ochsenbackerl
- Dijon Senf 100g
- 1 Packung Bio Suppengemüse
- Rotwein 0,5l
- Bio Tomatenmark 1 Pkg
- Senfsaat, Pimentkörner, Lorbeer und Pfefferkörner

Für den Frühlingsrollenteig:

- 500g Mehl (glatt)
- 4 EL Öl (oder Olivenöl)
- 200 ml Wasser
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Ochsenbackerl mit Senf über Nacht einreiben und durchziehen lassen. Vor dem Braten kräftig salzen und stark scharf und intensiv von allen Seiten fest anbraten. Rinderbackerl raus, kleingeschnittenes Gemüse rein und anrösten 5 min. Im Anschluss Tomatisieren und das Tomatenmark 3-5 Min auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren mitrösten.

Achtung dass es nicht anbrennt. Mit 1/3 vom Rotwein ablöschen und 5 min einreduzieren lassen, das ganze 2 mal wiederholen. Den Rotwein komplett einreduzieren lassen, mit kalter Rindssuppe aufgießen und Rinderbackerl drinnen schmoren lassen für 5 Stunden am Herd oder über Nacht bei 100 Grad in den Ofen stellen.

Das Ganze durchsieben und die Ochsenbackerl mit dem Gemüse vom Saftl trennen. Ochsenbackerl noch im heißen Zustand zerrupfen und den Saft währenddessen einkochen lassen auf 1/8. Senfkörner zugeben und eventuell nachsalzen und pfeffern.

Für den Teig:

Rezept aus „Studio 2“

Einfach alle Zutaten mischen, kneten und eine halbe Stunde ruhen lassen. Gezupfte Ochsenbackerl mit dem Gemüse gemeinsam in den Teig füllen und wie Frühlingsrollen einrollen. Noch eine zweite Schicht Teig um die fertige Rolle rollen. Bei 180 Grad knusprig herausfrittieren und mit dem Jus servieren.