

Ochsenschleppbouillon

Eine mustergültige Variante der Rindssuppe. Auf Vorrat kochen!

Für 10 Personen:

2 kg Ochsenschlepp, geschnitten

1 kg Beinflfleisch

1 kg Wurzelgemüse, grob geschnitten

(Petersilwurzeln, Sellerie, gelbe Rüben, wenig Karotten)

2 Zwiebelhälften, ungeschält und dunkel geröstet

1 haselnussgroßes Stück Ingwer

Petersil, Liebstöckel, Selleriegrün, gehackt

Salz

2 – 3 Lorbeerblätter

schwarze Pfefferkörner

Schlepp und Beinflfleisch gut mit Wasser bedecken und langsam zum Kochen bringen. Gelegentlich umrühren, damit sich die Schwebestoffe nicht am Topfboden anlegen. Sobald das Wasser kocht, die Flamme so weit zurückdrehen, bis es nur noch leicht köchelt. Den entstehenden Schaum ständig abschöpfen, bis sich keiner mehr bildet.

Nach 90 Minuten Gemüse, Zwiebel, Ingwer und Grünzeug dazugeben, nochmals kurz aufkochen, Flamme zurückdrehen und erneut Schaum abschöpfen. Erst jetzt salzen und die Gewürze zufügen. Nicht zugedeckt köcheln lassen.

Sobald sich die Rippen leicht aus dem Fleisch lösen lassen, das Beinflfleisch herausheben. Die Suppe so lange weiterköcheln lassen, bis sich auch das Fleisch vom Schlepp leicht lösen lässt. Je nach Größe der Stücke kann das bis zu 3 Stunden dauern. Verdunstete Flüssigkeit ab und zu mit Wasser auffüllen.

Die Suppe abseihen, Schleppfleisch auslösen, schneiden und mit Gemüsestücken als Einlage verwenden. Das Beinflfleisch kann separat serviert oder vielfältig weiterverarbeitet werden (siehe Beinflfleischsuzl, Seite 117). Mitgekochte braune Eierschalen binden zusätzlich Trübstoffe und geben Farbe.

Klassische Einlagen sind zum Beispiel Frittaten, Fadennudeln, Grießnockerl, Schöberl, Leberknödel oder Milzschnitten (siehe Seite 65).



Wiener Schweinsbraten – ohne Kruste

Das ideale Sonntagsessen.

Kümmel
 6 Knoblauchzehen
 2 kg Schweinsschopf, zugeputzt
 Salz, Pfeffer, Majoran
 500 g gehackte Schweinsknochen
 1 EL Schweineschmalz
 500 ml Bockbier
 3 Zwiebeln, grob zerteilt

Kümmel und Knoblauch am Schneidbrett hacken und mit dem Messer zu einer Paste zerdrücken. Zusammen mit Majoran, Salz und Pfeffer kräftig in das Fleisch massieren, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 2 Stunden (nicht im Kühlschrank) ziehen lassen. In einer Bratwanne die Knochen im Schmalz rundum anbraten. Bier und etwas Wasser zugießen, das Fleisch auswickeln, in die Bratwanne legen und mit Deckel in das auf ca. 200 Grad vorgeheizte Rohr stellen. Nach ca. 1 Stunde das Fleisch wenden, Zwiebeln zufügen und nochmals 1 Stunde garen lassen. Dann den Deckel entfernen, die Hitze auf 150 Grad reduzieren und fertigbraten. Dabei den Braten mehrmals übergießen und ein weiteres Mal wenden. Verdunstete Flüssigkeit mit Wasser auffüllen. Vor dem Servieren ca. 20 Minuten im abgeschalteten, einen Spalt weit geöffneten Rohr rasten lassen.

Für eine Kruste: Schopf, Karree oder Bauch mit Schwarte verwenden. Die Schwarte in 1-cm-Abständen einschneiden und das Fleisch vor der weiteren Bearbeitung mit der Schwartenseite nach unten in etwa 3 cm tiefem Salzwasser 20 Minuten köcheln lassen und anschließend trockentupfen. Mit der Schwarte nach oben zubereiten wie oben beschrieben, jedoch das Fleisch während des Bratens nicht wenden.



Powidlbuchteln

Wenn Dani Huber Buchteln gemacht hat, reißen sich unsere Mehlspeisfans nur so darum.

1/2 Würfel frische Germ
 150 ml Milch
 150 g griffiges Mehl, gesiebt
 150 g glattes Mehl, gesiebt
 30 g Staubzucker, gesiebt
 8 g Vanillezucker
 1 Ei
 1 Eidotter
 120 g geschmolzene Butter
 Powidl
 Staubzucker zum Bestreuen

Die Germ in handwarmer Milch auflösen. Das Mehl mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker vermischen. Davon ein Drittel in die Flüssigkeit einrühren und 15 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Ei und Dotter schaumig schlagen, 20 g von der flüssigen Butter dazugeben und vorsichtig in das Dampf einrühren. Die restliche Mehlmischung beimengen und eine weitere Stunde gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche sanft durchkneten, zwetschengroße Stückchen zu Fladen formen, mit je einem Teelöffel Powidl füllen, verschließen, kurz in die Butter tauchen und mit der zusammengedrückten Seite nach unten eng in eine ausgebutterte Auflaufform setzen. Die restliche Butter auf den Buchteln verteilen und nochmals zugedeckt gehen lassen.

Bei 170 Grad im vorgeheiztem Rohr goldbraun backen, mit Staubzucker bestreuen und noch heiß servieren. Unbedingt Vanillesauce dazu reichen.

