



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Dieses Rezept stammt aus dem AMA-GS Rindfleisch Info- und Rezeptbuch „RIND – Von Rib-Eye bis Ochsenschlepp“, herausgegeben von ARGE Rind eGen, 4021 Linz, Auf der Gugl 3

# GESCHMORTER OCHSENSCHLEPP MIT DÖRRZWETSCHKEN

4-6 20 MIN 200 MIN EINFACH & SCHMACKHAFT OCHSENSCHLEPP

## OCHSENSCHLEPP

- 8–10 Stück AMA-Gütesiegel Ochsenschlepp
- 2 EL Mehl glatt
- 6 EL Rapsöl
- 2 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 100 ml Rotwein
- 250 ml Rindsuppe
- 5 Zweige Zitronenthymian
- 400 g Dosentomaten
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Zimtstange
- ½ TL gemahlener Piment
- 2 Sternanis
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 5 Stangen Lauch
- 200 g Dörrzwetschken

Salz & Pfeffer

Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl auf einem Teller verteilen, den AMA-Gütesiegel Ochsenschlepp salzen, pfeffern und in Mehl wälzen. 4 EL Öl in einem gusseisernen Schmortopf erhitzen und in zwei Durchgängen je 4–5 Stücke Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, anschließend auf einem Teller zur Seite stellen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden und mit 2 EL Öl im Schmortopf 5 Minuten anrösten, mit Rotwein ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen. Thymianblätter abrebeln und mit dem Fleisch in den Topf geben. Tomaten, Lorbeerblätter, Zimtstange, Piment, Sternanis und Orangenschale untermischen, salzen und pfeffern. Den Deckel nicht ganz schließen und das Ragout 120 Minuten im Backrohr garen.

Den Lauch waschen und in 1 cm große Stücke schneiden. Den Topf aus dem Rohr nehmen, Lauch und Dörrzwetschken zum Ragout geben und vorsichtig umrühren. Die Fleischstücke mit Sauce übergießen und weitere 60 Minuten im Ofen garen. Den Ochsenschlepp am besten im Schmortopf servieren. Knuspriges Weißbrot oder Polenta passen hervorragend dazu.

**👉 DA DER OCHSENSCHLEPP KNOCHEN HAT, MÜSSEN DIESE FLEISCHSTÜCKE ABSOLUT FRISCH SEIN!**



### TIPP:

Ein nur selten probiertes Teilstück, sehr kurze Zubereitungszeit, langes Schmoren und orientalische Gewürze – diese Speise ist eine wahre Offenbarung.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete