Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

# Für nette Gäste: Ochsenbäckle mit Meerrettichsoße & Senfgurken

**Ein Klassiker für liebe Gäste**

Wer sich, seiner Familie oder Freunden an besonderen Tagen etwas Herzhaftes bieten möchte, kann sich auf kulinarische Klassiker immer verlassen. Dabei sind Speisen, die sich bereits am Vortag vorbereiten lassen, besonders nützlich. Am Folgetag müssen die Komponenten nur noch erwärmt und serviert werden.

Unser Tipp der Woche sind zart-saftige Ochsenbäckle aus dem Sud, die in einer pikanten Meerrettichsoße serviert werden. Wer möchte, serviert dazu Kartoffeln oder Spätzle. Ein feierliches Gericht mit Pfiff.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Ochsenbäckle mit Meerrettichsoße & Senfgurken**":

**Zutaten**

- 1,2 kg Ochsenbäckle
- 500 g Suppengemüse
- 3 EL Öl zum Braten
- 3 Liter kräftige Rinderbrühe
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 500 g von der Brühe
- 200 ml Sahne

- 3 EL Meerrettich (im Gläschen)
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Extra: 100 g Honiggurken
- Kresse oder Schnittlauch

**Zubereitung**

Die Ochsenbäckle kalt abbrausen und in einem großen Topf und 3 EL Öl 2 Minuten anbraten.

Suppengemüse waschen und grob würfeln. Zu den Bäckle geben und alles weitere 2 Minuten anbraten.

Mit Rinderbrühe bedecken, einmal aufkochen und sofort die Hitze zurückschalten. Alles bei milder Hitze (ohne Deckel) ca. 2 Stunden „simmern“ lassen, bis das Fleisch weich ist (Tipp: mit ein Zahnstocher prüfen, ob dieser leicht ins Fleisch einsticht).

Bäckle herausnehmen und in kaltem, gesalzenem Wasser bedecken, um die Bäckle abzukühlen. Sind die Bäckle kalt, werden diese in fingerdicke Scheiben geschnitten und später in der Soße erwärmt.

In einem Topf 50 g Butter schmelzen, 50 g Mehl hineingeben und rührend 2 Minuten anschwitzen. Nach und nach die kalte Sahne zugeben.

Dann 350 ml von der Brühe hinzugeben und etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken,

Die Fleischscheiben in der Meerrettichsoße erwärmen und mit Schnittlauch und Senfgurken servieren.

**Tipp:** Dazu schmecken Kartoffeln oder Spätzle.