

DEUTSCHE KÜCHE – BADISCHES OCHSENFLEISCH & ERDÄPFELSTAMPF



Zutaten für den Erdäpfelstampf

- 800 g Kartoffeln, mehlig oder vorwiegend festkochende
- 50 Butter
- 150 ml Milch
- Muskatnuss, gerieben
- Salz & Pfeffer

Zutaten für das Badische Ochsenfleisch

- 750 g Mittelbugblatt vom Ochsen (alternativ Tafelspitz)
- 1 Zwiebel
- 3 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kleines Bund Suppengrün
- 1 TL zerstoßener Pfefferkörner
- 5 zerdrückte Wacholderbeeren
- 2 TL Salz

Zutaten Deko

- 1 Stück Lauch (das grün weiße Stück)
- 2 Karotten
- 2 Stück Stangensellerie
- 1 Stück frischer Meerrettich

Zubereitung:

Zuerst das Ochsenfleisch unter kaltem Wasser gut abspülen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Das Ochsenfleisch mit 2 Liter Wasser in einem großen Topf aufsetzen und die geschälte Zwiebel, gespickt mit den Nelken und Lorbeer hinzugeben. Das Suppengrün und die restlichen Gewürze ebenfalls hineingeben und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und ca. 2 Stunden das Ochsenfleisch köcheln lassen, dabei immer etwas Wasser auffüllen, sobald das Fleisch nicht mehr ganz abgedeckt ist. Das Fleisch ist fertig wenn man mit einer Fleischgabel ohne Widerstand hineinstecken kann.

Von der Rinderbrühe in einem kleineren Topf etwas wegnehmen und heiß werden lassen. Den Stangensellerie waschen und in dünne Stücke schneiden. Die Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Vom Lauch den grün-weißen Teil nehmen und in dünne Ringe schneiden. Gut waschen und in die Brühe zusammen mit den Karotten und den Stangensellerie geben und ziehen lassen bis die Karotten bissfest sind.

Für den Erdäpfelstampf die Kartoffeln waschen und schälen und in einem Topf mit Salzwasser zum kochen bringen. Wenn Sie weich sind abschütten und in einem Topf zerstampfen. Die Milch mit der Butter vorher schmelzen lassen und etwas Muskatnuss und Salz & Pfeffer hineingeben. Die Milch-Butter-Flüssigkeit nach und nach unter die zerstampften Kartoffeln rühren. Alles abschmecken.

In die Mitte eines tiefen Tellers etwas Erdäpfelstampf geben, eine Scheibe vom Ochsenfleisch in die Mitte oben auf positionieren, dann die Gemüsestreifen drüber streuen, sowie den Sellerie etwas aufgerichtet in den Erdäpfelstampf stecken, zum Schluss etwas Brühe dazu geben. Mit frisch geriebenen Meerrettich bestreuen.