Ochsenbäckchen geschmort mit Raclette 8 Blumen und Kartoffelpüree



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30**
Backzeit : **1,5 - 2h**

Zutaten

- 150 g Raclette 8 Blumen
- 3 Ochsenbäckchen
- 3 Karotten
- ½ Sellerie
- 200 g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 L Rotwein
- 2 L Rinderbrühe oder Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Für Kartoffelpüree:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 250 ml Milch
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss (frisch gerieben)

Zubereitungschritte

1. Rinderbäckchen in einer Pfanne in heißem Öl auf beiden Seiten anbraten. Die in Stücke geschnittenen Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Champignons und Rosmarin hinzugeben und dünsten, dann mit dem Tomatenmark binden. Mit 1/3 des Rotweins ablöschen und die Flüssigkeit langsam einkochen lassen. Diesen Schritt dreimal wiederholen. Als Nächstes die Brühe bis auf Höhe der Zutaten aufgießen und das Ganze 1,5 Stunden köcheln lassen, bis die Bäckchen gar sind.
2. Kartoffeln schälen, waschen und grob schneiden. 20 bis 25 Minuten in Salzwasser zugedeckt kochen. Abtropfen lassen, wieder in einen leeren, offenen Topf geben und bei sehr niedriger Hitze die Feuchtigkeit zum Verdampfen bringen.
3. Raclette 8 Blumen reiben und beiseitestellen.
4. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken oder einem elektrischen Mixer zerkleinern und beiseitestellen. 250 ml Milch mit einem Esslöffel Butter zum Kochen bringen, dann mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Kochende Milch direkt über das Kartoffelpüree gießen, den geriebenen Käse hinzufügen und alles gut verrühren. Nach Bedarf abschmecken.
5. Auf einem Teller anrichten.

? Tipp: der Raclette Käse kann auch in die Soße gegeben werden, somit wird sie Cremiger und bekommt einen einzigartigen Geschmack.