



Die Spezialitätenwirte im Wittelsbacher Land empfehlen:

BOFFLANOT VOM
WEIDE OCHSEN

REZEPT FÜR 4 PORTIONEN | VORBEREITUNGSZEIT 2 TAGE
ZUBEREITUNGS- UND GARZEIT 6-8 STUNDEN

Zutaten

- ca. 1 kg flache Schulter vom Rind oder Ochse (2-3 Wochen gereift)
- 200 g Wurzelgemüse (Zwiebel, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel, Petersilien-Stängel)
- Gewürze: 5 schwarze Pfefferkörner, 2 Pimentkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Wacholderbeere
- 1 L Rotwein trocken
- 1 L Kalbs/Rinderfond



- ein kleines Stück Speck
- 1 EL Tomatenmark
- etwas Rapsöl zum anbraten
- Zum Abschmecken: Salz, Pfeffer, Orangensaft, Preiselbeeren, Zwetschgensaft, Portwein

Zubereitung

1. Das flache Schulterstück abwaschen, trocken tupfen und für 2 Tage in Rotwein einlegen. Je nach Größe des Einlegebehälters muss ggf. etwas mehr Wein dazugegeben werden, sodass das Fleisch komplett bedeckt ist.
2. Das eingelegte Fleisch nach den zwei Tagen aus dem Wein herausnehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Wein in einem separaten Behälter auffangen und später zum Ablöschen verwenden.
3. Das Fleisch anschließend in Rapsöl sorgfältig und kräftig rundum anbraten.
4. Das scharf angebratene Fleisch herausnehmen und das grob gewürfelte Wurzelgemüse im Bräter anrösten, nach ca. 10 Minuten Tomatenmark zugeben und mitbraten. Anschließend mit einem Schluck Rotwein ablöschen, diesen Vorgang 4 bis 5-mal wiederholen. Dafür den zuvor beiseitegestellten Rotwein verwenden, in dem bereits das Fleisch eingelegt war.

Qualitätssiegel Wittelsbacher Land

Das Wittelsbacher Land bietet mit dem regionalen „Qualitätssiegel Wittelsbacher Land“ eine transparente Marke für regionale Produkte.



Die Öko-Modellregion Paartal

setzt sich gezielt dafür ein, dass auch die männlichen Kälber Teil der regionalen Wertschöpfungskette bleiben und fördert im Rahmen des Projekts „BruderOx“ mit Partnerbetrieben die Vermarktung des Rindfleisches in der Region.



5. Sobald sich eine schöne Farbe gebildet hat, den restlichen Rotwein und den Fond mit in den Topf geben, alles zusammen gut aufkochen, die Gewürze und den Speck dazugeben und das Fleisch anschließend wieder in den Schmorfond legen. Das Ganze mit einem Deckel bedeckt im Ofen bei 140 °C für 5 bis 7 Stunden garen.
6. Mit einer Fleischgabel prüfen, ob der Braten fertig gegart ist. Das Fleisch ist dann gar, wenn es sich gut von der Gabel löst aber dennoch einen kleinen Widerstand aufweist.
7. Zum Schluss das fertig gegarte Fleisch herausnehmen und warmstellen. Den Fond abpassieren, auf die gewünschte Viskosität reduzieren lassen oder abbinden und mit den Aromaten abschmecken.
8. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten. Dazu schmecken besonders gut hausgemachte schwäbische Spätzle.

Der Altbayerische Oxenweg im Landkreis Aichach-Friedberg ist ein Teilstück der historischen Handelsroute von Ungarn nach Augsburg. Auf diesem wurden im späten Mittelalter jährlich tausende Ochsen von Ungarn nach Augsburg getrieben, um den Fleischbedarf in den Städten zu sichern. Heute dient der Oxenweg als abwechslungsreiche Wander- oder Radroute mit einzigartigen Kulturschätzen und kulinarischen Spezialitäten der Spezialitätenwirte im Wittelsbacher Land.



Einen Überblick aller Rezepte findest Du unter:

[bayerisch-schwaben.de/
kulinarisches-erbe](http://bayerisch-schwaben.de/kulinarisches-erbe)

