

# Flache Ochenschulter in Dunkelbiersauce

Für 6 Personen

## Zutaten:

### Ochenschulter

1,5 kg	Rindfleisch, flache/runde Nuss oder Zungenbug
400 ml	Kalbsfond
1 L	Dunkelbier
2	Knoblauchzehen
2 EL	scharfer Senf
3 EL	Öl
500 g	Zwiebelspalten Kümmel, frisch gemahlen Salz, Pfeffer

### Schalotten-Sauce

30 g	Butter
12	Schalotten in Spalten
100 ml	Bieressig
100 g	Zucker

Vorbereitung 60 Minuten, Kochzeit ca. 90–120 Minuten

1. Fleisch in 1,5-2 cm dicke Scheiben schneiden (erst nach dem Anbraten würzen), in Öl in einer großen Pfanne und einem ovalen Bratentopf scharf anbraten, anschließend herausnehmen.
2. Zwiebelspalten anbraten, herausnehmen und mit Kalbsfond und Dunkelbier nach und nach ablöschen. Dabei die Sauce mehrmals reduzieren. Backofen auf 180°C vorheizen.
3. Das Fleisch mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen, mit Senf und Knoblauch (zerdrückt mit Salz) bestreichen und dachziegelartig mit den Zwiebelspalten einschichten. Mit der reduzierten Dunkelbiersauce angießen.
4. In den vorgeheizten Ofen stellen und 30 Minuten im geschlossenen Topf schmoren, dann offen in ca. 60 – 90 Minuten fertig garen, bis das Fleisch weich ist.
5. In der Zwischenzeit für die Schalotten-Sauce den Zucker hell karamellisieren, vom Herd nehmen, Butter und Schalotten zugeben, wieder zurückstellen und glasieren. Mit dem Essig ablöschen und weich kochen.
6. Das Fleisch aus der Sauce nehmen, auf eine Servierplatte oder in eine Pfanne legen, im Ofen kurz warm halten, die Sauce durch ein Sieb passieren, mit Speisestärke binden. Etwas Sauce über das Fleisch geben. Restliche Sauce sowie die wieder erwärmte Schalottensauce extra reichen. Das Fleisch sollte schöne mürbe sein und während des Schmorens mit der Sauce fast ganz bedeckt sein, da es sonst zu sehr austrocknet. Evtl. noch etwas Fond nachgießen.

Dazu passen Semmelknödel, Kartoffelknödel, Spätzle und Salat.

Kann man schon am Vortag kochen. Das Gericht schmeckt aufgewärmt ausgezeichnet. Die Sauce ist ausreichend.

Bieressig kann man bei bosfood bestellen.

