Ochsenpfanne mit Knödel von Küsche Ch Aa Ju

Mengen für 10 Personen

Das Rindfleisch waschen, trockentupfen und in etwa 3 cm x 3 cm große Wurfel schneiden.
Den Speck in feine Wurfel schneiden.
Die Zwiebeln abziehen und grob wurfeln.
Den Porree grundlich waschen und in Ringe schneiden.
Den Sellerie schälen, in Scheiben schneiden und dann wurfeln.
Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden.
In einem größeren Topf die Margarine heiß werden lassen und in ihr das Fleisch und den Speck rundherum goldbraun anbraten.
Die Zwiebeln dazugeben und etwa 5 Minuten mit braten lassen.
Dann folgen der Porree, der Sellerie und die Möhren, alles nochmals etwa 10 Minuten schmoren lassen.
Die heiße Fleischbruhe und das Altbier angießen, das Salz, den Pfeffer, den Thymian, die Lorbeerblätter und die Gewurzkörner ebenfalls zugeben.
Alles gut umruhren und kurz aufkochen lassen.
Dann zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr etwa 90 Minuten kochen lassen.
Inzwischen das Kloßpulver, in der auf der Packung angegebenen Menge kalten Wasser, anruhren und ausquellen lassen (dauert etwa 20 Minuten).
Aus der Kloßmasse 30 Klöße formen.
In einem größeren Topf etwa 5 - 6 Liter Wasser zum Kochen bringen und 2 geh. El. Salz hineingeben.
Die Klöße hineintun, nochmal kurz aufkochen lassen.
Dann mussen die Klöße bei kleinster Wärmezufuhr etwa 20 Minuten ziehen.
Sie sind gar, wenn sie zur Wasseroberfläche gestiegen sind.
Ist die Ochsenpfanne nach 90 Minuten fertig, dann wird sie mit Salz und Pfeffer herzhaft abgeschmeckt.

Quelle: Hans-Jurgen (Baby) Mandel, Braunschweig, September 2009

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.25 kg geschnetzeltes Rindfleisch	gross Würfeln
250 g Speckwürfeli	
1.0 kg Zwiebeln	grob würfeln
1.0 kg Lauch	Waschen und in Ringe schneiden
1.0 kg Sellerie	schälen, in Scheiben schneiden und dann würfeln
1.0 kg Rüebli	schälen und in scheiben schneiden
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	Rindbouillon
15 g Salz	
15 g Pfeffer	

15 g Thymian	
10 Stück Lorbeerblatt	
125 g Margarine	
1.0 dl Ahornsirup	
1.0 dl Essig	
4.0 kg Kartoffeln	4 Pack Kartoffelklosspulver nehmen