



Gebackene Ochsenbacken auf Lauchfleckerln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:25 h
- **Fertig in** 1:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '1:25 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Ochsenbacken, das fast vergessene Schmankerl, einfach und schnell mit Lasagne Blättern

Zutaten

- 700 - 800 g geputzte Ochsenbacken
- (unbedingt bei einem guten Metzger vorbestellen)
- Suppengrün aus: Möhren, Lauch, Knollensellerie, Petersilienwurzel
- 1 - 2 Lorbeerblätter, 4 - 5 Nelke, einigen Pfefferkörner
- Frisch geriebenes Weißbrot ohne Rinde
- 2 ganze Eier
- Etwas Milch
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Für die Lauchfleckerln:
 - 1 Paket Lasagne Blätter aus dem Supermarkt
 - 2 - 3 Stück junger, mittelgroßer Porrée
 - 30 - 40 g Butter
 - Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

;

Schritt2

Die Ochsenbacken:

Schritt3

Die gut geputzten Ochsenbacken in kochendes Salzwasser geben, die Platte zurückschalten Mit dem Suppengrün ausgarnieren und Alles ca. 60 - 70 min. leise „simmern“ lassen.

Schritt4

Prüfen, danach heraus nehmen, abkühlen lassen. In 2 cm dicke Scheiben schneiden. Leicht pfeffern und mit Mehl bestäuben. Durch die Eier ziehen (mit etwas Milch verklappert) und anschließend panieren.

Schritt5

Etwas andrücken und goldgelb in Butterschmalz braten.

Schritt6

Die Lauchfleckerln:

Schritt7

Die Lasagne Blätter in Salzwasser "bissfest blanchieren", heraus fangen, abkühlen lassen. Danach wieder über einander legen und in 3 x 3 cm große Blättchen schneiden.

Schritt8

Den jungen Lauch putzen, waschen ev. halbieren und in 3 cm lange Stücke schneiden. In heißer Butter 4 - 5 min. anschwitzen, bevor die Lasagne Fleckerln dazu kommen.

Schritt9

Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen, kurz halten.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die knusprigen Ochsenbacken zünftig auf den Fleckerln anrichten

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** lauch, oxsenbacken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-oxsenbacken-auf-lauchfleckerln/>