

*Schmeck den Süden*  
**Baden-Württemberg**

S A I S O N A L  
K R E A T I V



# Gasthaus Zum Ochsen

Heinz Jäger

**D**er Ochsen in Ladenburg und Heinz Jäger sind eine Institution in dem wunderschönen nordbadischen Städtchen. Er ist ein Wirt wie aus dem Bilderbuch; freundlich, gradeheraus und mit einer guten Portion trockenen Humors ausgestattet. Wenn man dann noch weiß dass Heinz Jäger auch Metzger ist und seine eigene Wurst macht, ist man im Ochsen um so lieber Gast. Denn der Mann versteht sein Handwerk, er hat es von der Pike auf gelernt. Das schmeckt man auf jedem Teller. Deftige, schmackhafte Küche, das ist es was man im Ochsen erwarten darf. Dabei finden sich auch immer mal wieder Gerichte, die man in anderen Lokalen vergeblich auf der Karte sucht, so wie die Kartäuser Klöse von unseren Rezeptseiten. Oder auch andere Gerichte, die einfach etwas zeitaufwändiger beim Kochen sind – Heinz Jäger nimmt sich gerne die Zeit

## Hans Dampf in allen Gassen

Kein Fest in Ladenburg, bei dem Heinz Jäger nicht auch seine regionalen Spezialitäten anbietet. Gerade war »Tour de Pfännle« auf dem Fetplatz und Heinz Jäger hat kräftig mitgekocht. Außerdem bewirtet er und sein Team auch *Jäger's Gasthaus* – ein Gasthaus mit Biergarten und großer Terrasse, ideal wenn die Sonne sich etwas zeigt. Hier hat's Platz vor allem für die Kleinen.



## Immer auf der Suche...

Heinz Jäger schaut sich die Probe für das »Kindermenü« an, das er für »Tour de

Pfännle« kreieren möchte genau an – seine Augenbrauen ziehen sich zusammen – das ist es noch nicht – nochmal.



Genauso akribisch wie Heinz Jäger hier nach dem perfekten Ergebnis sucht, ist er auch bei der Auswahl seiner Lieferanten und den Qualitäten, die sie liefern – als Metzgermeister weiss er genau wie ein gutes Stück Fleisch zustande kommt und wie es auszusehen hat.

Nach wie vor produziert er seine eigenen Wurstkonserven und bietet diese an. Über mangelnde Arbeit kann das Ladenburger Original sich also nicht beklagen – zu vielfältig sind die Ideen, die ihn ständig umtreiben. »Als Gastwirt muss ich mir halt immer was neues für meine Gäste einfallen lassen, dann geht die Arbeit nie aus...«

Und manchmal ist die Rückbesinnung auf Traditionelles und althergebrachte Qualitätsvorstellungen auch sehr innovativ. Bei Heinz Jäger ist die Wurststube immer voll besetzt – ganz offensichtlich schätzen viele seine Art und seine bodenständige Küche.



oben: Der Gastraum in warmen gedeckten Farbtönen und heimeliger Atmosphäre laden zum längeren Verweilen ein. Ein traditionelles Wirtshaus wie man es sich wünscht.



links: Die Büste von Karl Benz im Gastraum des Ochsenträger. Man ist stolz auf den Erfinder und Konstrukteur, der 1906 mit seinen Söhnen in Ladenburg die Firma »Carl Benz Söhne« gegründet hatte.

## Information



**Gasthaus Zum Ochsenträger**  
**Familie Heinz Jäger**  
**Hauptstraße 28**  
**68526 Ladenburg**  
**Telefon: 062 03 /148 28**  
**Telefax: 062 03 / 18 09 66**  
**info@ochsen-ladenburg.de**  
**www.ochsen-ladenburg.de**

**Öffnungszeiten:**  
**Montag bis Sonntag**  
**00:00 bis 00:00 Uhr.**  
**Kein Ruhetag**

**Anfahrt:** Die A5 bei Ausfahrt 35 – Ladenburg verlassen und Richtung Ladenburg/Schriesheim fahren. Bei L 536 rechts abbiegen (Schild Ladenburg), nach 1,2 km links abbiegen. Nach weiteren 1,2 km rechts in die Hauptstraße abbiegen.

### **Ochsenbäckchen**

1 kg Ochsenbäckchen (fein geputzt)  
1,8 kg Wurzelgemüse  
3 Lorbeerblätter  
1 l Trollinger  
20 g Salz  
5 g Pfeffer  
10 g Kartoffelstärke zum Binden

Ochsenbäckchen in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz scharf anbraten. Das Fleisch nach dem Anbraten herausnehmen und warm stellen.

Lauch, Sellerie, Karotten, Stangensellerie und Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in der Pfanne anrösten. Tomatenmark zugeben. Leicht mitrösten und mit Württemberger Trollinger ablöschen.

Das Fleisch und die Lorbeerblätter zugeben und etwa zwei Stunden langsam köcheln lassen.

Dann das Fleisch wieder herausnehmen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit ein wenig Kartoffelstärke leicht binden

### **Kartoffelknödel**

2 kg mehlig kochende Kartoffeln  
200 g Kartoffelstärke  
Salz und frischen Pfeffer  
geriebene Muskatnuss  
2 Eier  
etwas Butter

Die Kartoffeln kochen und möglichst warm schälen und anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Kartoffelstärke, Salz, frischen Pfeffer, Muskatnuss und die Eier zugeben. Die Masse gut durcharbeiten.

Etwa tennisballgroße Knödel formen und in reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten ziehen lassen.

### **Wurzelgemüse**

8 kleine Karotten  
je 2 Stangen jungen Lauch und Sellerie  
etwas Butter, Salz und eine Prise Zucker

Das Gemüse putzen und in Wasser kurz kochen – es sollte noch bissfest sein.

Butter in eine Pfanne geben, Salz und eine Prise Zucker dazu und das Gemüse darin schwenken und glasieren.



*Geschmorte Ochsenbäckchen in  
Trollingersauce auf Wurzelgemüse  
mit Kartoffelknödel*



## Anrichten

Die Sauce passieren und die geschmorten Ochsenbäckchen tranchieren.  
Das Wurzelgemüse und einen Knödel auf den Teller geben, das Fleisch anlegen  
und mit Sauce umgießen.  
Zum Ausgarnieren einige Zweige frischen Rosmarin verwenden.



*Kartäuserklöße mit Vanillesauce  
und frischen Himbeeren*



### **Kartäuserklöße**

*½ l Milch  
6 Milchbrötchen vom Vortag  
Zimt & Zucker  
Butter*

Von den altbackenen Milchbrötchen die Kruste abreiben, dann die Brötchen in der Milch etwa 30 Minuten einweichen.

Die abgeriebene Brötchenkruste mit Zimt und Zucker mischen.

Die Brötchen einzeln aus der Milch nehmen und gut ausdrücken, anschließend mit der Zimt & Zuckermischung rundum panieren.

Die Brötchenmasse in einer Pfanne mit heißer Butter goldgelb ausbraten.

### **Vanillesauce**

*200 ml Sahne  
500 ml Milch  
eine Vanilleschote  
1 EL Zucker  
2 Eier  
1 TL Speisestärke*

Die Eier trennen und aus der Vanilleschote das Mark kratzen.

Die Sahne, die Milch und das Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Zucker mit dem Eigelb und der Speisestärke verrühren und vorsichtig in die kochende Sahnemischung rühren.

Einmal kurz aufkochen lassen und durch ein feines Sieb abpassieren.

## Anrichten

200 g frische Himbeeren vorsichtig waschen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Die Kartäuserklöße auf dem Teller anrichten, dazu die Beeren im Halbkreis um die Klöße drappieren. Anschließend die Vanillesauce um die Klöße gießen und zum Abschluß ein frisches Minzblättchen zu den Himbeeren geben.