



Hauptgang

Ochsenschwanz

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 kg Ochsenschwanz, in Stücke geschnitten
1 EL Mehl für das Bestäuben der Fleischstücke
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl oder Bratbutter

Gemüse und Gewürze:

1 Stück Zwiebel, geschält und in Würfel geschnitten
2 Zehen Knoblauch, fein gehackt (oder gepresst)
1 Stück Karotte, geschält und in Würfel
1 Stück Petersilienwurzel, säubern, schälen und in Würfel schneiden
1 Stück Lauchstange, in feine Ringe schneiden
0,5 Stück Sellerie, geputzt, geschält und in Würfel geschnitten
1 Stück Zwiebel, geschält und gespickt mit Lorbeerblatt und 2-3 Nelken
150 gr Tomatenpurée
2 Zweige Thymian, frisch (oder 1 TL Thymian getrocknet)
1/2 lt Rotwein (schwerer Wein)
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 70 Grad vorheizen
Kasserolle, Bratbutter (Olivenöl) Ochsenschwanzstücke	Das Fleisch kräftig würzen und mit Mehl bestäuben. Danach in einer Kasserolle im Olivenöl (oder Bratbutter) allseits scharf anbraten.
Zwiebeln, Gemüsewürfel, Knoblauch	Hitze reduzieren. Evtl. nochmals etwas Bratbutter oder Olivenöl begeben. Die gewürfelte Zwiebel, die Gemüsewürfel sowie den Knoblauch begeben und ebenfalls braun anbraten.
Tomatenpurée	Tomatenpurée begeben und dunkelbraun anrösten. Vorsicht: das Püree darf nicht anbrennen, sonst wird es bitter.
Rotwein	Mit dem Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Den Rotwein einreduzieren. Danach wieder mit Wasser auffüllen (ca. 0,5 lt).
Thymian, gespickte Zwiebel	Die Thymianzweige sowie die gespickte Zwiebel der Sauce beifügen und 2 1/2 bis 3 Stunden zugedeckt – bei kleinem Feuer – schmoren lassen. Am Ende der Garzeit muss sich das Fleisch ganz leicht von den Knochen lösen lassen. Am Ende der Garzeit, die Ochsenschwanzstücke entnehmen und im vorgeheizten Backofen (70 Grad) zugedeckt warmstellen.
Sauce	Die Sauce sieben, das Gemüse entnehmen. Die abgeseibte Sauce wieder in die Kasserolle geben. Die Sauce abschmecken (nachwürzen, sofern notwendig).
Ochsenschwanzstücke	Die Ochsenschwanzstücke wieder in die Kasserolle geben und die Sauce nochmals kurz erhitzen.
Vorgewärmte Teller	Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Varianten:

- Passend sind auch 200 gr Speckwürfeli, vor dem Anbraten der Ochsenschwanzstücke, kross anzubraten.
- Nach dem Einreduzieren des Weins kann anstelle des Wassers 0,5 lt Bouillon oder (besser) 0,5 lt Demi Glace beige-fügt werden