AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Herbst	Italien

OCHSENSCHWANZ AUF ITALIENISCHE ART



Rezept: wildeisen.ch, 5. 5. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Was lange schmort, wird schliesslich saftig. (+4 Std. schmoren)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1.6 kg	Ochsenschwanz, in Stücken	1	Peperoncini
4 EL	Olivenöl	4 Zw	Stangensellerie
2 Zw	Rosmarin	2 EL	Tomatenpüree
2 Zw	Thymian	2 dl	Bouillon
2 Zw	Salbei	800 g	Dosentomaten, gehackt
2	Zwiebeln	1 Pr	Zimt
4 Zehen	Knoblauch	1 Pr	Zucker, braun
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Ochsenschwanzstücke kalt spülen und auf Küchenpapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einem Schmortopf das Olivenöl erhitzen. Die Fleischstücke darin portionenweise rundherum kräftig anbraten und wieder herausnehmen.
3. Währenddessen die Kräuter abzupfen und fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Peperoncino längs halbieren, entkernen und sehr klein würfeln. Den Stangensellerie in Würfeli schneiden.
4. Im Bratensatz die Zwiebeln, den Knoblauch, die Kräuter, den Peperoncino und den Sellerie kurz mitbraten, aber nicht zu dunkel werden lassen. Dann das Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Die Bouillon und die Tomaten dazugeben und alles mit dem Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Den Ochsenschwanz wieder beifügen und zugedeckt bei schwacher Hitze mind. 3½ Std. weich schmoren. Bei Bedarf Bouillon nachgiessen.