# Ochsenschwanz nach Römer Art

Der Ochsenschwanz muss lange geschmort werden, mindestens 3-4 Stunden, dafür wird man viel kräftigem Sud belohnt, von dem man auch eine gute Portion für andere Gerichte oder Saucen abzweigen kann. Beim Kochen des knorpel- und knochenreichen Ochsenschwanzes wird viel Gelatine gelöst, was dem Sud eine gute Bindung gibt und ihn zur idealen Grundlage für eine Sauce macht. Dafür ist die Fleischausbeute gering, von einem Kilo rohem Ochsenschwanz bleiben gerade mal etwa 400g Fleisch.

In der römischen Küche sind Tomaten allgegenwärtig und gehören natürlich auch zum Ochsenschwanz nach römischer Art. Zusammen mit dem Sud gibt das eine deftige, aber sehr delikate Sauce, die nur noch wenige Zutaten braucht: Etwas Zwiebel, Sellerie, frischer Thymian, wenig Salz und Pfeffer. Das von den Knochen abgelöste Fleisch köchelt nochmals ein Stunde in der Sauce - Ochsenschwanz zubereiten braucht Geduld.

## Zutaten (3 Portionen)

```
1kg     Ochsenschwanz

Schmorsud:
1,2l    Rindsbouillon
1       Zwiebel
3-4     Lorbeerblätter
10      Wacholderbeeren
6-7     Nelken
1dl     Rotwein
        Pfeffer
        Bratbutter

Sauce:
2dl     gelierter Schmorsud
```

| | |
|---|---|
| 2dl | Passata di Pomodoro |
| 1/2El | gestocktes Fett vom Sud |
| 1 | kleine Zwiebel |
| 100g | Sellerie |
| 2-3 | Zweige frischer Thymian |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

Rindsbouillon aufkochen, Lorbeerblätter, Nelken zugeben. Wacholderbeeren mit einer Gabel zerquetschen, Zwiebel in vier Stücken schneiden. Beides zur Bouillon geben.

Ochsenschwanz in Bratbutter ringsum kräftig anbraten und in die Bouillon geben. Bratensatz mit Rotwein ablöschen und zur Bouillon sieben. Gut drei Stunden köcheln lassen bis sich das Fleisch fast von selbst von den Knochen löst. Eventuell etwas Wasser zugeben, damit der Ochsenschwanz immer gerade so knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

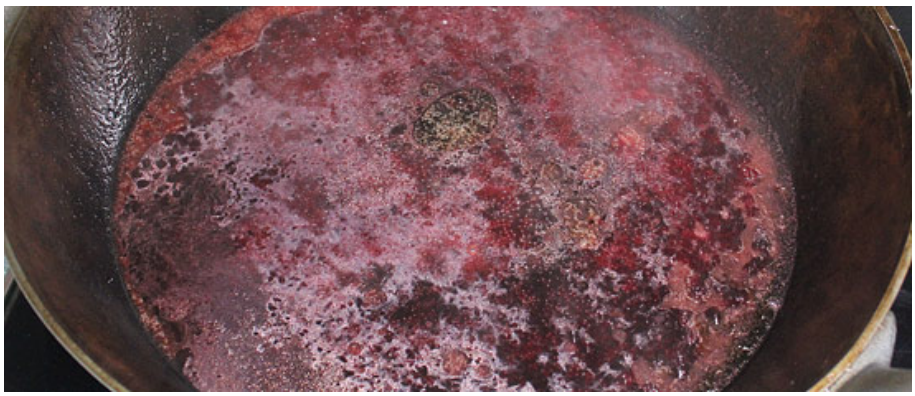
Ochsenschwanz aus dem Sud heben und das Fleisch von den Knochen abfieseln und beiseite stellen. Sud absieben, auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die ausgekochen Knochen können entsorgt werden.

Das gestockte Fett liegt fast 1cm dick auf dem gelierten Sud und kann gut mit einem Löffel abgehoben werden. Ein wenig davon zum Dünsten der Zwiebel beiseite stellen, den Rest entsorgen.

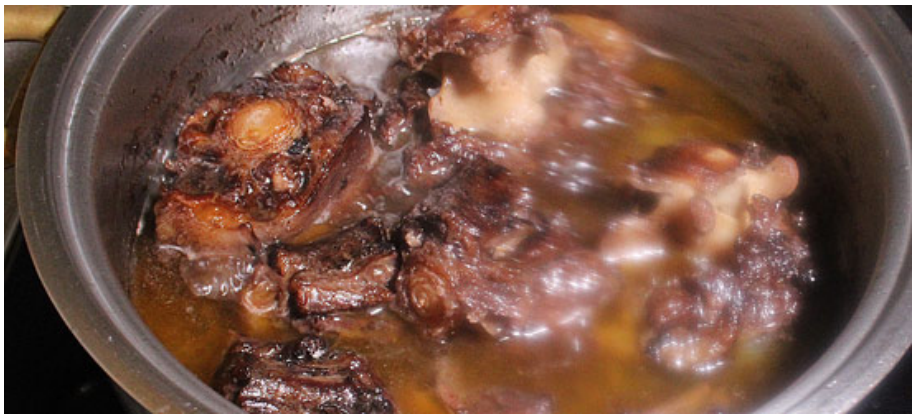
Zwiebel hacken, Sellerie zu kleinen Würfeln schneiden, Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln.

Zwiebel, Sellerie und Thymian zusammen in etwas Fett vom Ochsenschwanz andünsten, Passata und gelierter Schmorsud zugeben und aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch zugeben und 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Bouillon de bœuf extra
Brodo di manzo extra
NEW

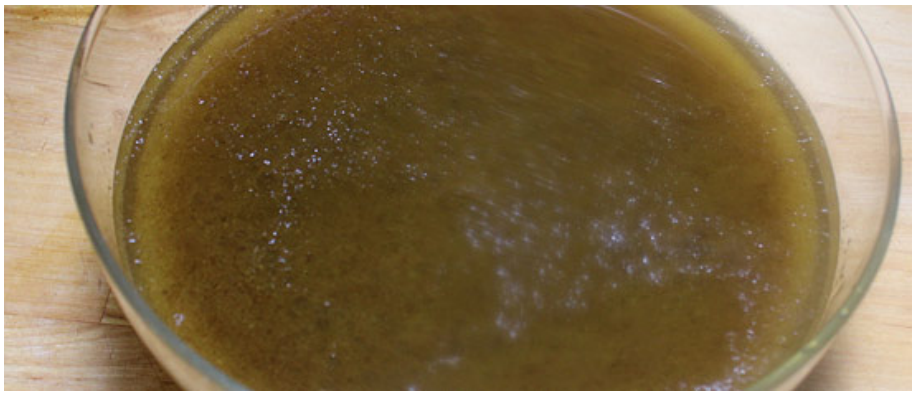


*Bratensatz auflösen*



*Ochsenschwanz nach 3 Stunden*

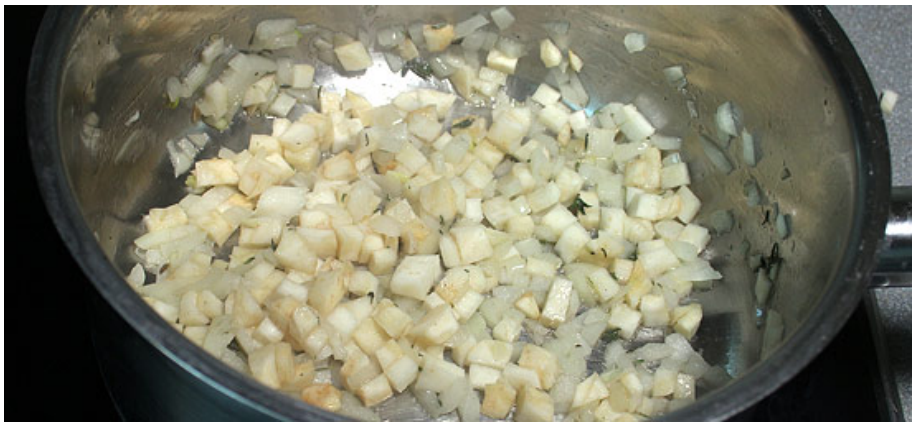
*Fleisch abgelöst*



*Sud abgesiebt*

*Ausgekühlter Sud*

*Fett vom Ochsenschwanz schmelzen*



*Passata und gelierter Sud*