



Ochsenschwanz italienisch

Der Ochsenschwanz ohne die vielfach verwendeten Gemüse wie Sellerie, Ruebli und Lauch geschmort, sondern mit viel Zwiebel, Fenchel, Knoblauch, Rotwein und Olivenöl. Dazu eingelegte Tomaten, Oliven und Boretane-Zwiebeln, die erst zum Schluss in der Sauce mitgekocht werden. Auch das gibt ein deftiges Gericht mit dem kräftigen, typischen Ochsenschwanz-Geschmack im italienischen Stil.

Ochsenschwanz muss lange in viel Flüssigkeit geschmort werden, mindestens 3 Stunden. Da der Sud nach dem Schmoren ausgekühlt werden muss, um die dicke Fettschicht abzuschöpfen, muss man für die Zubereitung 2 Tage einrechnen. Dafür erhält man nebst dem schmackhaften Fleisch auch viel Fond, der für die Zubereitung von guten Saucen oder Suppen weiterverwendet werden kann. Auch muss die Menge an Ochsenschwanz grosszügig berechnet werden, denn die Wirbelknochen und das ausgelassene Fett machen gut die Hälfte des Gewichtes aus.

Dazu passen Chifferi Rigate, die kurzen, aber grosskalibrigen italienischen Hörnli.

Zutaten (3 Portionen)

1,2kg	Ochsenschwanz
200g	Zwiebel
250g	Fenchel
2dl	Rotwein
1dl	Olivenöl
4dl	Rindsbouillon
4	Lorbeerblätter
	Pfeffer
	Bratbutter
15	schwarze Oliven, entsteint
6-10	getrocknete Tomaten

6-10 Borettane-Zwiebeln
 (oder Silberzwiebeln)
3/4Tl Maizena
15g kalte Butter

Zubereitung

Ochsenschwanz in Bratbutter ringsum anbraten und in einen Schmortopf geben.

Zwiebel und Fenchel zu groben Stücken schneiden. In der gleichen Pfanne ca. 5 Minuten anrösten, dabei ab und zu wenden. Rotwein dazugiessen und Lorbeerblätter zugeben und pfeffern (1 knapper TL). Etwas köcheln lassen und zum Ochsenschwanz giessen.

Olivenöl zugiessen und mit Bouillon aufgiessen bis das Fleisch gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. 3 bis 3 1/2 Stunden zugedeckt köcheln lassen bis sich das Fleisch von selbst von den Knochen ablöst. Auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Fettschicht mit einem Löffel abheben und entsorgen. Ochsenschwanz aufkochen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Ofen auf 60° vorheizen.

Ochsenschwanz-Stücke aus dem Sud heben, Gemüseresten abstreifen, Fleisch auf einen Teller legen und mit etwas Sud übergiessen. Mit Alufolie abdecken und im Ofen warmhalten.

Sud durch ein Sieb abgiessen, Gemüse leicht ausdrücken und die Lorbeerblätter herausfischen.

Ca. 2dl Gemüse in ein hohes Gefäss geben, 1dl Sud dazugiessen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

3dl Sud aufkochen und das pürierte Gemüse zugeben. Oliven, Borettane-Zwiebeln und die in Stücke geschnittenen Tomaten zugeben. 5 Minuten köcheln lassen. Maizena einrühren, nochmals etwas köcheln lassen und zum Schluss die kalte Butter in die Sauce einrühren.

Ochsenschwanz am Stück auf Teller geben und mit Sauce umgiessen.



Ochsenschwanz mit den Zutaten zum Schmoren









