

Rezept

Geschmorter Ochsenschwanz mit Steinpilzen

Ein Rezept von Geschmorter Ochsenschwanz mit Steinpilzen, am 23.04.2024

Zutaten

2-3 Gemüsezwiebeln (ca. 750 g)	2 Knoblauchzehen
1 Stück Knollensellerie (ca. 150 g)	1 EL Olivenöl
1 Ochsenschwanz (ca. 1400 g; vom Metzger in 5 cm breite Stücke sägen lassen)	500 ml Rindfleischbrühe
Salz	1 EL getrockneter Thymian
2-3 EL getrocknete Steinpilze	Pfeffer
	200 ml Holundersaft

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Gemüsezwiebeln, Knoblauch und Sellerie schälen und klein würfeln. Das Olivenöl in einem großen Schmortopf erhitzen. Die Ochsenschwanzstücke darin von allen Seiten ca. 5 Min. sanft anbraten, dann aus dem Topf nehmen. Die Gemüsewürfel in den Topf geben und bei starker Hitze bräunen lassen.
2. Das Fleisch auf das Gemüse setzen. 250 ml Brühe angießen und zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren. Fleisch und Gemüse mit Thymian, Salz und Pfeffer bestreuen und zugedeckt 1 Std. bei schwacher bis mittlerer Hitze schmoren lassen.
3. Übrige Brühe, Pilze und Holundersaft dazugeben. Fleisch und Gemüse bei schwacher Hitze zugedeckt noch gut 2 Std. weiterschmoren lassen, dabei ab und zu wenden. Falls nötig, etwas Wasser angießen.
4. Die Ochsenschwanzstücke aus der Sauce fischen. Das Fleisch mit einem spitzen Messer und einer Gabel vom Knochen lösen. Die Sauce grob pürieren und nach Belieben durch ein Sieb passieren.
5. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und erneut mit dem Fleisch erhitzen.