

Rezept

Ochsenschwanz in Barolo mit Wurzelgemüse

Ein Rezept von Ochsenschwanz in Barolo mit Wurzelgemüse, am 21.03.2023

Zutaten

3 große Zwiebeln (350 g)	1 große Knoblauchzehe
2,4 kg fleischige Ochsenschwanzknochen (8 Stück à 300 g)	Salz
	schwarzer Pfeffer
2 EL Mehl	4 EL Pflanzenöl
2 EL Tomatenmark	50 g Sauerbratengewürz
500 ml kräftiger Rotwein (Barolo)	2 EL Aceto balsamico
1,5 l Bratenfond	1 mehligkochende Kartoffel (160 g)
1 kleine Möhre (80 g)	100 g Knollensellerie
80 g Lauchgrün	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in 1 cm große Würfel, Knoblauch fein schneiden. Die Fleischstücke von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Leicht abklopfen.
2. Das Öl in einem großen Topf (32 cm Ø) erhitzen und die Fleischstücke darin von jeder Seite 3 Min. scharf anbraten. Aufstellen und die Seiten etwa 2 Min. anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.
3. Die Zwiebeln im Bratfett 2 Min. rösten. Tomatenmark 1-2 Min. mitrösten. Knoblauch und Sauerbratengewürz einstreuen und alles 3 Min. unter Rühren weiterrösten. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen und etwa 3 Min. einkochen lassen. Essig zugeben und ebenfalls einkochen lassen. Noch zweimal mit etwas Wein ablöschen und einkochen lassen. Restlichen Wein und Bratenfond zugießen und das Fleisch einlegen. Aufkochen.
4. Die Kartoffel waschen, schälen und fein reiben. In die Sauce rühren. Alles abgedeckt bei schwacher Hitze etwa 3 Std. köcheln lassen, bis der Ochsenschwanz beim Hineinstecken weich ist. Das Gemüse waschen und putzen, Möhre und Sellerie schälen. Mit dem Lauch in 1 cm große Würfel schneiden.
5. Das Fleisch herausnehmen und beiseitestellen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren. In den Topf zurückgießen und aufkochen lassen. Möhre und Sellerie zugeben und 10 Min. sämig einkochen lassen. Den Lauch einstreuen und 2 Min. weiterkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Ochsenschwanzstücke wieder in die Sauce legen, nach Wunsch das Fleisch vorher vom Knochen lösen. Nochmals aufkochen lassen und auf vorgewärmten Tellern mit breiten Nudeln, Kartoffel-Sellerie-Püree oder Weißbrot servieren.