

Rezept

# Ochsenschwanz in Lagrein

Ein Rezept von Ochsenschwanz in Lagrein, am 27.03.2025

## Zutaten

<b>1 kg</b> Ochsenschwanz (vom Metzger in Stücke hacken lassen)	<b>4</b> Zwiebeln
<b>2</b> Stangen Staudensellerie Pfeffer	<b>3</b> Knoblauchzehen Salz ca. 1 EL Mehl zum Wenden
<b>3 EL</b> Butterschmalz	<b>2 EL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>400 ml</b> kräftiger Rotwein (Lagrein) je 1 Zweig Thymian, Majoran und Rosmarin
<b>100 ml</b> kräftige Rinderbrühe	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Die Ochsenschwanzstücke waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, den Sellerie putzen und waschen. Alles in kleine Stücke schneiden. Die Fleischstücke salzen, pfeffern und im Mehl wenden.
2. Das Butterschmalz in einem breiten Schmortopf erhitzen und die Fleischstücke bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. rundum gut anbräunen, herausnehmen. Die Gemüswürfel im Fett braun anbraten. Das Paprikapulver darüberstreuen und das Tomatenmark einrühren. Rotwein und Brühe angießen.
3. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und mit den Ochsenschwanzstücken in den Topf geben. Das Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze gut 3 Std. 30 Min. schmoren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt Weißbrot oder Polenta.