

# Italienische Rezepte

## Ochsenschwanz Römisch - Coda Alla Vaccinara

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Italien, Ochsenschwanz, Rind, Hauptspeise

---

1,50 kg	Ochsenschwanz, in 3 cm - Stücke zerteilt	450 ml	Rotwein
	Salz		Brühwürfel für 1/2 l
	Pfeffer	400 g	Dosentomaten
	Mehl zum Wenden	1 cup	Stangensellerie - in 1/2 cm dünne - Streifen geschnitten
3	Essl. Olivenöl	500 ml	Wasser, um den Sellerie - vorzukochen
1	große Zwiebel: fein gehackt		
1	Teel. Knoblauch: fein gehackt		

---

Den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Ochsenschwanzstücke salzen, pfeffern, in Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abschütteln. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Ochsenschwanzstücke bei großer Hitze darin anbraten, bis sie von allen Seiten gut gebräunt sind. Dann die Stücke in einen großen Bräter geben. Die Zwiebeln und den Knoblauch in der Pfanne 8 Minuten leicht bräunen, 1/3 des Rotweins zugießen und unter dauerndem Umrühren fast einkochen lassen. Dann den Rest des Weines zugießen, den Brühwürfel zugeben, kurz aufkochen lassen und den Pfanneninhalt über das Fleisch geben. Die Tomaten zufügen. Alles zum Kochen bringen, dann zugedeckt auf die mittlere Schiene in den Ofen stellen.

Das Gericht soll nur ganz sanft schmoren. Inzwischen den Sellerie in kochendem Wasser 5 Minuten blanchieren und nach 3 1/2 Stunden Garzeit zu Ochsenschwanz geben. Weitere 30 Minuten zugedeckt schmoren lassen, dann das Gericht direkt im Bratopf zu Teigwaren servieren. Tipp: Man kann auch die Knochen nach dem Schmoren auslösen, das Fleisch wieder in die Sauce geben und zu grünen Nudeln servieren.

Tipp: Ohne Sellerie, dafür mit 2 kg Ochsenschwanz zubereitet. Nach der Hälfte der Schmorzeit ca. 1 1/2 Tassen Rinderfond an gegossen. Sauce mit einem Hauch Majoran, Salz, Pfeffer und etwas Cayenne abgeschmeckt. Butterweich und extrem köstlich - mit Polenta servieren.