

STEPHAN'S METZGE

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Geschmorter Ochsenschwanz



Zutaten für 4 Personen

Zirka 2 kg Ochsenschwanz, vom Metzger in Stücke geschnitten

Salz, Pfeffer, Mehl

1 Rüebli, 1 mittlere Zwiebel, ½ Sellerieknolle

10 Koblauchzehen, 5 Lorbeerblätter, 1 Zweig Rosmarin, 2 Zweige Thymian, 10

Wachholderbeeren, 10 Pfefferkörner, 1 Esslöffel Tomatenmark

2 dl Rotwein

Zubereitung

Ochsenschwanzstücke mit Salz und Pfeffer würzen und bemehlen. Im Oel anbraten. Angebratenen Ochsenschwanz aus dem Bratentopf nehmen und darin zerkleinerte Rübeli, Sellerie und Zwiebeln andünsten.

STEPHAN'S METZ'E

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Knoblauch, Lorbeer, Rosmarin, Thymian, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Tomatenmark zufügen, alles leicht anrösten. Ochsenschwanz wieder dazugeben mit dem Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Zugedeckt im Ofen bei 160 Grad zirka 3 bis 3½ Std. schmoren lassen.

Ochsenschwanzfleisch vom Knochen lösen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Auf die gewünschte Konsistenz einkochen und abschmecken. Das Fleisch zur Sauce geben und erwärmen.

E Guete☺!