

Dietmar Schönherr: Geschmorter Ochsenschwanz

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/dietmar-schoenherr-geschmorter-ochsenschwanz

Zutaten:

- 1 1/2 kg Ochsenschwanz in 3-4cm dicken Scheiben
- 4 Möhren
- 1 Knollen-Sellerie
- 1 Staude Stangen-Sellerie
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 4-5 Knoblauchzehen
- 4 Tomaten
- 2 Peperoncini
- 100g durchwachsener, geräucherter Speck in Würfeln
- 100g Rosinen
- 100g Pinienkerne
- 1 Flasche Rotwein
- Sonnenblumen-oder Olivenöl
- 1 Bund Basilikum
- 1 Tube Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- Thymian
- Oregano
- Majoran
- Salz
- Pfeffer
- etwas Mehl

Zubereitung:

Möhren und Sellerie-Knolle putzen und würfeln. Tomaten überbrühen, häuten und zerschneiden. Die Ochsenschwanzstücke mit Salz und Pfeffer einreiben, in Mehl wenden und in einem großen Schmortopf mit erhitztem Öl rundum anbraten. Zwiebeln, Speck und gepressten Knoblauch von 2 Zehen zugeben, anschmoren.

Möhren und Tomaten zufügen. Peperoncini zerbröseln und mit Rosinen, Pinienkernen und gehackten Basilikumblättern unterrühren. 1/4 Flasche Rotwein angießen.

Das Tomatenmark einrühren und mit Thymian, Oregano, Majoran, 2 Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer würzen.

Alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 3 1/2 Stunden köcheln lassen, ab zu zu umrühren.

Zwischendurch Wein oder Wasser nachfüllen.

Stangen-Sellerie waschen, in kleine Stücke schneiden. Restliche Knoblauchzehen durchpressen. Beides zum Fleisch geben und alles weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Rezept: Dietmar Schönherr

Quelle: alfredissimo! 31.5.1996