

Ochsenschwanz gefüllt, in Burgunder

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:35 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '155', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Etwas für „Fortgeschrittene“, mit Arbeit verbunden, ausgefallen und lecker.

Zutaten

- 1,6 kg Ochsenschwanz, nur große Stücke, senkrecht geteilt
- (Macht sicherlich Ihr Metzger)
- 200 g Schweinenetze (Vorbestellen)
- Röstgemüse aus: 1 Möhre, 1 Stange junger Lauch, etwas Staudensellerie, 1 - 2 Zwiebeln
- 1 El Tomatenmark
- ½ l trockener Burgunder
- Salz, Pfeffer, 1 frischer Thymianzweig, frischen Majoran, 1 gedrückte Knoblauchzehe
- Für die Füllung:
- 3 - 4 altbackene Brötchen oder Weißbrot ohne Rinde
- 50 g magerer Rückenspeck, gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El Kräuter wie: Petersilie, Schnittlauch
- Etwas heiße Milch (1/4 l)
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die sautierten Pfifferlinge:
- 300 g frische Pfifferlinge
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 40 g magerer Rückenspeck, gewürfelt
- Salz, Pfeffer, frische, gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Ochsenschwanz Stücke mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in einem Bräter, gut von allen Seiten anbraten.

Schritt3

Das grob gewürfelte Röstgemüse zeitversetzt dazu geben mit anschwitzen. Einen Majoran- und Thymianzweig , sowie den Knoblauch und etwas Tomatenmark dazu geben, alles gut zusammen anrösten. Mit Rotwein ablöschen, / aufgießen und noch etwas Wasser hinzufügen.

Schritt4

Bei geschlossenem Deckel 90 - 120 min. schmoren lassen; danach einzeln "ausstechen", prüfen.

Schritt5

Die Burgundersoße:

Schritt6

Die Soße passieren, entfetten, nachschmecken und leicht mit Speisestärke binden

Schritt7

Herstellung der Füllung:

Schritt8

Die altbackenen Brötchen in Scheiben schneiden und mit so viel heißer Milch übergießen, dass die Milch von dem Brot völlig aufgesaugt wird. Abgedeckt 10 - 15 min. abgedeckt durchziehen lassen, mit Muskat und etwas weißem Pfeffer würzen.

Schritt9

Den Würfelspeck und die Zwiebeln anbraten, gehackte Petersilie oder / und Schnittlauch dazu geben, Alles mit dem Ei gut verarbeiten

Schritt10

Das Füllen des Ochsenschwanzes.

Schritt11

Die mehrfach gut gewässerten Schweinenetze ausbreiten, überflüssiges Fett abschneiden.

Schritt12

Die abgekühlten Ochsenschwanzstücke an der dünnsten Stelle einschneiden und vorsichtig den inneren Knochen entfernen.

Schritt13

(Es sollte möglichst ein zusammenhängender Ring erhalten bleiben)

Schritt14

Einen El Füllung in das Innere des Ochsenschwanzes platzieren, ev. mit einigen losen Stücken ergänzen, den Ring schließen.

Schritt15

Den gefüllten Ochsenschwanz in das Schweinenetz geben, lückenlos einhüllen.

Schritt16

Die fertigen Päckchen noch mal in brauner Butter nach kurz braten, (Danach ist das Schweinenetz kaum mehr sichtbar)

Schritt17

wieder in die Soße legen und erneut erhitzen.

Schritt18

Die Pfifferlinge:

Schritt19

Frische Pfifferlinge putzen abbürsten, nach Möglichkeit nicht waschen, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt20

Den gewürfelten Speck anbraten und die gewürfelten Zwiebeln glasig anschwitzen, die vorbereiteten Pfifferlinge dazu geben. 5 - 10 min. zusammen braten / schmoren, mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Petersilie dazugeben.

Schritt21

Anrichtvorschlag:

Schritt22

Die Pilze als Sockel auf dem Teller placieren, den Ochsenschwanz darauf anrichten, etwas Soße angießen.

Schritt23

(Ev. halbieren, damit die Füllung gut sichtbar wird)

Schritt24

Dazu empfehle ich den gleichen „Burgunder“, der auch zum Kochen verwendet wurde.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** burgunder, ochsenschwanz, pfifferlinge

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ochsenschwanz-gefullt-in-burgunder/>