



Ochsenschwanz nach römischer Art „Coda alla Vaccinara“

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Das etwas andere italienische Ochsenschwanzragout „Coda alla Vaccinara“: Mit Pinienkernen, Rosinen und Bitterschokolade

Zutaten

- 1, 2 kg Ochsenschwanz, nur dicke Stücke, gleichmäßig groß (Beim Metzger vorbestellen)
- 3 El Pinienkerne
- 1 El Rosinen, gewaschen
- ½ l trockener Weißwein
- 50 g Bitterschokolade
- 1 El Tomatenmark
- 100 ml Olivenöl
- 2 Karotten in Scheiben
- 500 g Staudensellerie in 2 cm dicken Stücken
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln in groben Würfeln
- 5 gehäutete Fleischtomaten ohne Kerne in groben Würfeln
- 1 Gläschen brauner Rinderfond aus dem Supermarkt
- Olivenöl zum anbraten
- Salz, Pfeffer, 3 - 4 Nelkenköpfe, 2 - 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt.

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die dicken, in den natürlichen Segmenten geteilten Ochsenschwanz Stücke, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.

Schritt3

In heißem Olivenöl gut von allen Seiten in einem ausreichend großen Bräter anbraten, Farbe nehmen lassen, zunächst wieder heraus nehmen.

Schritt4

Die Zwiebeln und den Knoblauch in den Bräter geben, leicht bräunen und mit dem Tomatenmark anschwitzen.

Schritt5

Mit dem Wein und dem Rinderfond ablöschen, einmal aufkochen und die Ochsenschwanzstücke wieder einlegen. Ev. noch etwas Wasser nach gießen, knapp bedecken.

Schritt6

Ca. 3, 5 Stunden bei geschlossenem Deckel oder im Backofen recht weich, mit den Nelken schmoren.

Schritt7

Einzel prüfen, ausstechen, ev. etwas entfetten und die Soße auf die erforderliche Menge reduzieren lassen.

Schritt8

Die grob gebrochene Schokolade dazu geben, zerfallen lassen, nachschmecken.

Schritt9

Die ohne Fett in einer Stielpfanne gebräunten Pinienkerne, die Rosinen , die Tomatenwürfel und den Staudensellerie dazu geben.

Schritt10

Weitere 5 - 6 min. köcheln lassen und die Ochsenschwanzstücke wieder einlegen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Lässt sich hervorragend mit verschiedener Pasta servieren.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** ochsenschwanz, pinienkerne, rosinen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ochsenschwanz-nach-roemischer-art-coda-alla-vaccinara/>