



Ochsenschwanz-Sülze

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 2:05 h
- **Fertig in** 2:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '150', 'cook_time' : '2:05 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5', 'yield' : " });
```

Fast vergessen, ausgefallen, aber außergewöhnlich lecker

Zutaten

- 2 kg Ochsenschwanz, in den natürlichen Gliedern zerteilt, die großen Stücke nochmals senkrecht halbieren
- Grobes Röstgemüse aus:
 - 1 Möhre, 2 Zwiebeln, 50 g Stauden- oder Knollensellerie, 1 kleinen Stange Porrèe
- 2 El Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 300 ml trockener Rotwein
- 1/4 l Madeira
- 800 ml Rinderfond
- 2 El Pflanzenöl
- 200 g Bundmöhren, geputzt, gewaschen, in 1/2 cm großen Würfeln
- 150 g Staudensellerie, gefädelt, gewaschen, in 1/2 cm großen Würfeln
- 150 g frische Champignons, gewaschen, in 1/2 cm großen Würfeln
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner und Wacholderbeeren,
- 1 Lorbeerblatt,
- 3 Nelkenköpfe, etwas Thymian, ev. eine gedrückte Knoblauchzehe

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Den Ochsenschwanz mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in einem geeigneten "Bräter" gut von allen Seiten anbraten.

Schritt4

Farbe nehmen lassen, das grob geschnittenen Röstgemüse, und das Tomatenmark hinzufügen, 2 - 3 min. angehen lassen.

Schritt5

Mit dem Madeira und dem Rotwein ablöschen, fast völlig einkochen lassen.

Schritt6

Mit dem Rinderfond und 500 ml Wasser aufgießen, ca.1,5 - 2 Stunden „köcheln“ lassen. In den letzten 30 min. die Gewürze in einen Laschen-Teebeutel zufügen.

Schritt7

Den Ochsenschwanz recht weich schmoren, einzeln prüfen, "ausstechen", etwas auskühlen lassen.

Schritt8

Das Fleisch absuchen, Knorpel und Fett entfernen, auf gleiche Größe würfeln.

Schritt9

Den Schmorfond passieren, etwas abstehen lassen, gut entfetten und bei kleiner Hitze auf 300 ml einkochen lassen, nachschmecken.

Schritt10

Für die Einlage das gewürfelte Gemüse in 1/2 cm große Würfel schneiden; in kochendem Salzwasser 2 min. "bissfest" kochen, abschrecken und abtropfen lassen.

Schritt11

Eine Terrinen Form, ersatzweise Kuchenform mit Klarsichtfolie auslegen.

Schritt12

Das Fleisch und der reduzierte Schmorfond mit dem Gemüse mischen, fest in die Form pressen.

Schritt13

Die überstehende Folie einschlagen, beschweren und über Nacht kalt stellen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen und in Fingerdicke Scheiben schneiden.

Schritt16

Mit gebratenen Kartoffeln und frischen Salaten zu Tisch geben.

Schritt17

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** ausgefallen, fast vergessene rezepte, ohne gelatine

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ochschwanz-suelze/>