

Ochsenschwanz in Rotwein

[Rabo de toro al vino tinto]



Zutaten:

6-9 mittlere Stücke vom Ochsenschwanz
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
2 Zwiebeln
2 Karotten
3 große Knoblauchzehen
300 ml Rotwein
400 ml Rinderfond
ca. 400 ml Rinderbrühe (2 TL Brühpulver)
50 g Butter
4-8 Stückchen dunkle Schokolade
Besondere Hilfsmittel:
Slow Cooker

1. Ochsenschwanzstücke salzen und in Olivenöl anbraten. Beiseitestellen und gewürfelte Zwiebel, Karotten und Knoblauch anbraten. 1 TL Tomatenmark mitbraten.

2. Mit 300 ml Rotwein, 400 ml Rinderfond und 500 ml Rinderbrühe ablöschen. Ochsenschwanzstücke wieder zugeben, aufkochen und bei geschlossenem Deckel auf Stellung Slow Cooking 6 h schmoren.

3. Ochsenschwanzstücke herausnehmen und warm stellen. Sauce abseihen und nach Wunsch weiter einköcheln, Schokolade hineinraspeln und mit

Butter oder Speisestärke binden. Falls nötig abschmecken. Ochsenschwanzstücke wieder einlegen und erwärmen.

4. Mit Pommes frites servieren.

Im Backofen:

Wenn man keinen Slow Cooker hat, gibt man alles in einen ofenfesten Topf oder Bräter mit Deckel und gart es bei 130° im Backofen mehrere Stunden. Beim ersten Mal nach 4 Stunden Garprobe machen. Das Fleisch muss zerfallen.

Hinweise:

Rezeptanregung und Bild in Marbella, La Bodega del Mar. Normalerweise ist das ein Hauptgericht für 3-4 Personen, dort gab es aber als Tapas je ein Stück Ochsenschwanz mit Rotweinsauce und Pommes frites.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 50 min, Gesamtzeit ca. 7 h, Hauptspeisen, Tapas, Fleisch, Rind, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023