

# Ochsenschwanz mit Rotweinsauce auf Risotto



## Zutaten für 3-4 Personen:

4-8 mittelgroße Stücke vom Ochsenschwanz  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl  
1-2 Zwiebeln, 1 Karotte  
3 Knoblauchzehen  
250 ml Rotwein  
400 ml Rinderfond, weiterer nach Bedarf  
4-8 Stückchen Zartbitter-Schokolade  
30 g Butter oder 50 ml Sahne  
1 EL Maisstärke

## Risotto:

125 g Risotto-Reis  
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe  
2-3 EL Olivenöl  
1,2 L leichte Geflügelbrühe  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Butter  
1-2 EL geriebener Parmesan

1. Ochsenschwanzstücke salzen und in Olivenöl anbraten. Beiseitestellen und gewürfelte Zwiebel, Karotten und Knoblauch anbraten. 1 EL Tomatenmark mitbraten. Mit 250 ml Rotwein und 400 ml Rinderfond ablöschen.

2. Ochsenschwanzstücke in den Slow Cooker geben, mit der Flüssigkeit begießen, nach Bedarf noch mehr Rinderfond zugeben, bis die Stücke fast bedeckt sind. Bei geschlossenem Deckel ca. 5-6 h schmoren.

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

hineinraspeln und mit Butter oder Sahne und kalt angerührter Speisestärke binden. Falls nötig abschmecken. Ochsenschwanzstücke wieder einlegen und erwärmen.

## Im Backofen:

Wenn man keinen Slow-Cooker hat, nimmt man einen ofenfesten Topf mit Deckel und gart das Ganze im Backofen bei 130° mehrere Stunden, bis das Fleisch weich ist.

## Risotto:

Für das Risotto gibt es eigene Rezepte, man sollte etwa 45 min planen. Für das obige Bild wurden zusätzlich Champignons in

Scheiben geschnitten und in Olivenöl gebraten.

## Hinweise:

Rezeptanregung durch Leser Michael H., der dies in einem Kloster auf Mallorca gegessen hat. Das Fleisch wurde dort aber komplett ausgelöst und in Setzringen angerichtet.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 50 min, Gesamtzeit ca. 7 h, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 04.06.2025