

# 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/>