

# Italienische Rezepte

## Coda alla Vaccinara - GESCHMORTER OCHSENSCHWANZ

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Carne, Italien, Rind, Secondo

---

1,50 kg	Ochsenschwanz, in etwa 3 cm - lange Stücke zerhackt	1,50	- aus einem Brühwürfel Tasse/n Italienische Dosentomaten
	Salz		- abgetropft und grob-
	Frisch gemahlener schwarzer - Pfeffer	1	- gehackt
	Mehl	2	Essl. Tomatenmark 4 Gewürznelken
3	Essl. Olivenöl	1	Tasse/n Wasser
1	cup Feingehackte Zwiebeln		Kopf Stangensellerie
1	Teel. Feingehackter Knoblauch		- in 2 mal 1/2 cm dünne
1/2	cup Trockener Rotwein		- Streifen geschnitten
1	cup Rinderbouillon, frisch oder		- (etwa 1 Tasse)

---

Den Backofen auf 115° vorwärmen. Die Ochsenschwanzstücke mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, in Mehl wälzen und alles überflüssige Mehl abschütteln. In einer schweren Pfanne von 25 bis 30 cm Durchmesser die 3 EL Olivenöl erhitzen, bis sich ein leichter Rauch bildet. Die Ochsenschwanzstücke bei großer Hitze zu je 5 bis 6 Stück anbraten und mit einer Zange umwenden, bis sie auf allen Seiten gut gebräunt sind. Die Ochsenschwanzstücke in eine feuerfeste, 3 bis 4 l fassende Kasserolle tun. Das meiste Bratfett aus der Pfanne abgießen und nur eine dünne Schicht auf dem Boden lassen. Die fein geschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch bei mäßiger Hitze 8 bis 10 Minuten unter häufigem Rühren in der Pfanne braten, bzw. bis sie weich und leicht gebräunt sind. Den Rotwein hineingießen und bei großer Hitze und unter dauerndem Umrühren fast völlig einkochen lassen. Sodann die Rinderbouillon hineinrühren, 1 bis 2 Minuten kochen lassen, dann den ganzen Pfanneninhalt über die Ochsenschwanzstücke gießen. Die abgetropften Tomaten, das Tomatenmark und die Nelken hinzufügen. Die Kasserolle über großer Hitze zum Kochen bringen und auf den mittleren Bratenrost tun, wobei die Temperatur, falls nötig, reduziert werden muss, damit das Gericht nur leise weiterschmort. Inzwischen werden die Selleriestreifen in 2 Tassen kochendem Wasser 5 Minuten gedämpft. Abtropfen lassen und beiseite stellen. Wenn der Ochsenschwanz 3 1/2 Stunden geschmort hat, vorsichtig den blanchierten Sellerie hineinrühren. Die Kasserolle wieder zudecken und weitere 30 Minuten kochen. Von der Sauce soviel Fett wie möglich abschöpfen. Die Ochsenschwanzstücke werden direkt in der Kasserolle angerichtet