

# Italienische Rezepte

## Caramelle mit Ochenschwanz gefüllt

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Europa, Fleisch, Gefüllt, Italien, Nudel, Ochenschwanz

---

### Caramelle:

125 g Weizenmehl  
1 Ei  
2 Eigelbe

1/2 geh. TL Olivenöl, kaltgepresst  
Salz

### Ochenschwanz:

3 Ochenschwanzknochen  
2 Zwiebeln, grob gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, gequetscht  
2 Pimentkörner  
1/4 Liter Rotwein

1/2 Liter Fleischbrühe  
2 Essl. Olivenöl  
1 Zwiebel, feingeschnitten  
1 Knoblauchzehe  
1 geh. TL Rosmarin, feingehackt

---

### (Coda di Vaccinara) Caramelle:

Mehl auf ein Nudelbrett häufen und eine Mulde machen. Die Eier einschlagen, das Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Der Nudelteig sollte mindestens 2 Stunden in Klarsichtfolie verpackt im Kühlschrank ruhen. Mit Mehl bestäuben und mit dem Nudelholz oder einer Nudelmaschine auswellen.

Die Ochenschwanzknochen, Zwiebeln und Knoblauch in 2 EL Olivenöl anrösten, bis sie schön braun sind. Zwischendurch immer wieder mit etwas Fleischbrühe ablöschen. 1/8 l Rotwein und Piment zugeben, den Deckel auf die Pfanne geben und 1 1/2 Stunden bei kleiner Flamme garen, immer wieder Rotwein nachfüllen, salzen und pfeffern.

Fleisch vom Knochen lösen und fein hacken. Schalotten mit Knoblauch braun rösten, das Fleisch und den Rosmarin zugeben. Anschließend im Mörser alles zu einer Paste stoßen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.

Aus Nudelteig Bierdeckel große Fladen schneiden und ein Teelöffel großes Häufchen Fleischpaste in die Mitte geben. Nun schlägt man die untere und obere Seite übereinander, gibt etwas Wasser daran und drückt die äußeren Ende fest. Die werden nun etwas gezwirbelt, so wie Bonbons eingepackt werden. Daher übrigens der Name "Caramelle". In gesalzenem Wasser al dente kochen.