

„Ochsenschwanz an Koriander“

© Joachim Brendel

Zutaten (4 Personen)

- 1 kg Ochsenschwanz, roh, große Stücke
- 2 EL Butterschmalz

- 60 g Petersilienwurzel, klein gewürfelt
- 180 g Suppengrün, klein gewürfelt
- 200 g Sellerie, grob würfeln
- 200 g Zwiebeln, grob würfeln
- 100 g Frühlingszwiebeln, Ringe schneiden
- 150 g Staudensellerie, in Ringe schneiden
- 1 TL Thymian, trocken
- 1 TL Majoran, trocken
- 1 EL Paprikapulver rot, scharf
- 1 St Lorbeerblatt
- 1 TL Knoblauchpulver, granuliert
- 1,5 L „Meine feine Bouillon vom Rind“
alternativ: 8 TL Rinds Bouillon
instant auf 1,5 L Wasser

- 500 ml Rotwein, trocken
- 2 cl Madeira
- 5 g Koriander, frisch, grob hacken

reichlich schwarzer Pfeffer
etwas Muskatnuss aus der Mühle

Zubereitung

Zubereitung in Suppen- oder Gusstopf (ca. 3 - 5 l) mit Deckel.

Die Ochsenschwanzstücke im Butterschmalz scharf anbraten (jede Seite ca. 5 min auf Stufe 6 Elektro – möglichst bei geschlossenem Topf).

Danach Petersilienwurzel, Suppengrün, Sellerie, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Staudensellerie zugeben und weitere 5 min scharf schmoren (Stufe 6 Elektro). Reichlich schwarzen Pfeffer (aus der Mühle) und Muskat (aus der Mühle) zugeben. Das Fleisch soll dabei auf dem Gemüse liegen. Mehrfach umrühren.

Den heißen Rindsbouillon zugeben und alles kurz aufkochen. Auf Stufe 4 Elektro ca. 1,5 Stunden bei geschlossenem Topf weiterkochen. Mehrfach umrühren und Fleisch immer wieder wenden. Rotwein, Thymian, Majoran, Knoblauchpulver und Paprikapulver zugeben und weitere 30 Minuten auf Stufe 4 bei geschlossenem Topf kochen.

Die Ochsenschwanzstücke herausnehmen (Fleisch muss sich leicht ablösen lassen), Fleisch von den Knochen lösen und klein würfeln.

Die Soße im Mixer (oder mit dem Pürrier- oder ESGE Stab) fein pürieren, Fleisch wieder hinzufügen, erneut aufkochen und mit reichlich schwarzem Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskat aus der Mühle und dem Madeira abschmecken.

Dazu passen gute Bandnudeln, bissfest gekocht, in wenig Öl und etwas Nudelwasser geschwenkt und mit frischen Semmelbröseln bestäubt.

Beim Servieren Fleischsoße mit etwas frisch gehacktem Koriander bestreuen.

