

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10

Tel. 033 744 11 44

Fax 033 744 88 44

3778 Schönried, Dorfstrasse

Tel. 033 744 19 39

Fax 033 744 85 59

1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 026 925 86 22

Fax 026 925 86 22

[www.buuremetzg.ch](http://www.buuremetzg.ch)

## Geschmorter Ochsenschwanz

### Zutaten für 4 Personen

Zirka 2 kg Ochsenschwanz, vom Metzger in Stücke geschnitten

Salz, Pfeffer, Mehl

1 Rüebli, 1 mittlere Zwiebel, ½ Sellerieknolle

10 Knoblauchzehen, 5 Lorbeerblätter, 1 Zweig Rosmarin, 2 Zweige Thymian, 10

Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, 1 Esslöffel Tomatenmark

2 dl Rotwein

### Zubereitung

Ochsenschwanzstücke mit Salz und Pfeffer würzen und bemehlen. Im Oel anbraten.

Angebratenen Ochsenschwanz aus dem Bratentopf nehmen und darin zerkleinerte Rüebli, Sellerie und Zwiebeln andünsten.

Knoblauch, Lorbeer, Rosmarin, Thymian, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Tomatenmark zufügen, alles leicht anrösten. Ochsenschwanz wieder dazugeben mit dem Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Zugedeckt im Ofen bei 160 Grad zirka 3 bis 3½ Std. schmoren lassen.

Ochsenschwanzfleisch vom Knochen lösen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Auf die gewünschte Konsistenz einkochen und abschmecken. Das Fleisch zur Sauce geben und erwärmen.

E Guete☺!

(Rezept: Marlise Bratschi)