

Terrina di coda di bue Ochschwanzterrinen

Die leichte Variante des winterlichen Schmorgerichtes.

Zutaten für 10 – 15 Personen

1,0 – 1,2 kg	Ochschwanz	in grossen Stücken waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern
2	Zwiebeln	Zwiebeln, Lauch und Sellerie putzen
1 kleiner	Lauch	in Würfel von 1,5 cm schneiden
½	Sellerieknolle	
4 EL	Olivenöl	das Gemüse darin sanft anschwitzen
2 frische	Lorbeerblätter	
3 Zweige	Thymian	
10	Pfefferkörner	Gewürze dazugeben und mit
1 dl	Weisswein	ablöschen, das Gemüse salzen.
		Das Gemüse als Bett auf den Boden eines Bräters oder einer ofenfesten Form mit Deckel geben und das rohe Fleisch darauflegen.
Ca. 7,5 dl	leichte Bouillon	dazugiessen und die Form gut zudecken. 30 Minuten bei 180°, danach bei 160° ca. 3,5 Std weich schmoren lassen. Ab und zu kontrollieren, evtl. Wasser nachgiessen.

Das Fleisch aus dem Bräter heben. Von den Knochen lösen und zerzupfen. Die knorpelhaltigen Teile fein schneiden.

Die gewählte Terrinenform (Cakeform oder ähnliches) mit Klarsichtfolie ausschlagen (mit einem Tropfen Öl auf dem Boden «klebt» sie besser. Fleisch längs einschichten.

Den Schmorfond abpassieren, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Wenig reduzieren, erkalten lassen, damit Sie ihn entfetten können. Dann wieder erhitzen, mit 2–3 EL trockenem Portwein, aromatisieren, abschmecken und über das Fleisch giessen. Im Kühlschrank über Nacht erstarren lassen.

Zum Anrichten in Scheiben schneiden.

Gut passt eine Joghurt-Senfsauce dazu und etwas Salat.



VERONICAS TIPP

Kann in Kleinportionen tiefgekühlt werden. So haben Sie im Handumdrehen eine attraktive Vorspeise oder ein kaltes Sommeressen!