

CODA ALLA VACCINARA

RÖMISCHER OCHSENSCHWANZ EINTOPF



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Rinderochsenschwanz (ca. 1,5 kg)
- 12 Stangen Sellerie
- 2 Karotten
- 1 große Zwiebel
- etwas frisch gehackte Petersilie
- 50 gr. Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 200 ml italienischer Rotwein
- 800 gr frische Tomaten
- 5 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter

Zubereitung:

1. Ochsenschwanz unter laufendem Wasser säubern, Fett entfernen und in Stücke schneiden.
2. Sellerie, Karotten und Zwiebeln säubern und in Stücke schneiden, Petersilie hinzugeben.
3. Öl bei mittlerer Hitze in eine Pfanne geben. Gemüse hinzugeben und dünsten, Mit einem Holzkochlöffel umrühren bis die Zwiebel golden ist.
4. Ochsenschwanz und etwas Salz hinzufügen und für ca. 15 Minuten kochen.
5. Wein hinzufügen und kochen lassen.
6. Tomaten und viel Wasser hinzufügen.

7. Knoblauchzehen und Lorbeerblätter hinzufügen.
8. Hitze reduzieren und halb abgedeckt für 2 Stunden köcheln lassen, falls nötig Wasser hinzufügen.
9. Den restlichen Sellerie in Streifen schneiden. Zum Eintopf hinzufügen und abgedeckt für 40 Minuten köcheln lassen.
10. In Suppenschüsseln servieren.

Notes

Ochsenschwanz und Soße wird auch für Fettuccine oder andere Nudeln verwendet.