

Queue de boeuf braisée



Zutaten: für 4 Personen

1 Ochsenschwanz (ca. 1,25 kg)
100 g durchwachsener Speck
4 EL Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Zucker
1/8 l kräftiger, trockener Rotwein (z.B. Bordeaux)
500 g rosa Champignons
1/2 Bund Majoran

Zubereitung:

- Den Ochsenschwanz in Stücke teilen. Den Speck in etwa 1/2 cm dicke Streifen schneiden, im Schmortopf knusprig ausbraten. Mit der Schaumkelle herausnehmen und beiseite stellen.
- 2 EL Öl ins Speckfett geben. Das Fleisch darin rundum hellbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit 1 TL Zucker bestreuen und leicht karamelisieren lassen. Fleischstücke an den Rand des Schmortopfes schieben. Bratensatz mit Rotwein löschen, bei starker Hitze unter häufigem Wenden vollständig einkochen lassen.
- 200 ml heisses Wasser dazugiessen und alles zugedeckt insgesamt 2 1/2 Stunden unter häufigem Wenden bei milder bis mittleren Hitze schmoren. Nach 1 Stunde weitere 300 ml heisses Wasser dazugiessen. In den letzten 15 Min. den Deckel abnehmen und den Saucefond auf etwa 150 ml einkochen lassen.
- Inzwischen die Pilze, je nach Grösse, halbieren oder vierteln. Im restlichen Öl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und gegen Ende der Garzeit mit den Speckstreifen zum Fleisch geben. Majoranblättchen von den Stielen streifen und das Gericht damit garnieren.
- Einen feinen Kartoffelstock servieren wir als Beilage.