



Foto: Dominic Ott
Rezept: Stefan Fritz, Restaurant zum weissen Kreuz, Zürich

OCHSENSCHWANZ

für 4 Personen

1,5 kg Ochsenschwanz (geschnitten)
Salz & Pfeffer
etwas Mehl
1 dl Sonnenblumenöl
3 mittlere Zwiebeln
200 g Karotten
1 TL Tomatenpurée
2,5 dl Rotwein
1 dl Madeira
3 dl Kalbsfond

Gemüse in grobe Würfel schneiden. Den Ochsenschwanz salzen, pfeffern, einmehlen und im Sonnenblumenöl langsam anbraten. Das Fleisch herausnehmen und das Gemüse anbraten. Tomatenpurée hinzugeben und kurz mitrösten, das Ganze mit dem Madeira und dem Rotwein ablöschen. Fleisch wieder hinzugeben, mit dem Fond auffüllen und zugedeckt im Ofen bei 160 °C ca. 3 Stunden schmoren.

Dazu passen Kartoffelstock oder Gnocchi.