

Ochsenschwanz in Dunkelbiersoße

Zubereitung:

Den Ochsenschwanz in Stücke hacken und in Salzwasser ca. 20 Min. kräftig kochen. Herausnehmen und abtrocknen.

In einem Schmortopf Speckscheiben ausbraten, Ochsenschwanzstücke, Salz und Pfeffer dazugeben und stark anbraten. Gescheibelte Möhre, geviertelte Zwiebel, gescheibelten Sellerie 15 Min. mit anbraten.

Abgezogene, geviertelte und entkernte Tomaten zugeben, dann Bouillon und Rotwein und Animator dazu. 40 Min. zugedeckt schmoren lassen.

Den Deckel herunter nehmen, die Ochsenschwanzstücke herausnehmen, mit der Soße übergießen und in der Röhre nachbräunen. Die Soße durch ein Sieb geben, mit Knoblauch verfeinern und gesondert servieren.

Zutaten:

FÜR 4 PERSONEN

1 ganzer Ochsenschwanz zu ca. 1 ½ kg
5 Scheiben Speck
2 Möhren
2 große Zwiebeln
½ Sellerie
3 Fleischtomaten
1 Tasse Brühe
2 Tassen Rotwein
½ l Animator von Hacker-Pschorr
Salz
Pfeffer
Knoblauch

