



HOCHLANDRINDER – OCHSENSCHWANZ mariniert in Barbaresco

Zutaten für 4 Personen:

2 Stück Ochsenchwänze	in Stücke schneiden
2 Karotten	
2 Stängel Stangensellerie	in Würfel schneiden
5 Knoblauchzehen	fein hacken
2 Zwiebeln	mit Nelken und Zimt besteckt
2 Lorbeerblätter	alles in eine Schüssel geben
1 l nicht zu junger Barbaresco	
Salz, Pfeffer	
Olivenöl	alles mit Barbaresco übergiessen und mindestens 12 Stunden stehen lassen

Die Ochsenchwanzstücke herausnehmen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Im Bratopf mit Olivenöl auf allen Seiten anbraten. Das Gemüse abtropfen und mitrösten. Mit dem Wein der Marinade ablöschen und zugedeckt mehrere Stunden schmoren lassen. Erst wenn das Fleisch sich vom Knochen löst, ist das Gericht gar.

Das Fleisch anrichten, die verbliebene Sauce entfetten, passieren und heiss darüber giessen.

Die klassische Beilage dazu ist eine Polenta.

Guten Appetit wünscht Ihnen