

Coda alla vaccinara – Geschmorter Ochsenschwanz

Zutaten: (für 4 Pers.)

1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 Karotten
 5 Stangen Staudensellerie
 50 g Guanciale - aus der Schweinebacke oder dem Schweinenacken hergestellter Speck
 2 kg Ochsenschwanz in Stücken
 Salz, schwarzer Pfeffer
 4 EL Olivenöl
 200 ml trockener Weisswein
 800 g gehäutete Tomaten (Pelati, aus der Dose)
 2 TL Tomatenmark
 ½ l Gemüsebrühe
 nach Belieben Peperoncino, zerkrümelt
 2 EL Rosinen
 20 g Zartbitterschokolade
 2 EL Pinienkerne
 1 Prise Zimtpulver

Zubereitung:

Die Zwiebel, den Knoblauch, die Karotten und 2 Stangen Sellerie schälen oder waschen und in kleine Würfel schneiden. Knackige Sellerieblätter dabei mitverwenden. Guanciale ebenfalls fein würfeln. Die Ochsenschwanzstücke kalt abspülen und gut trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Ochsenschwanzstücke darin portionsweise rundherum kräftig anbraten und wieder herausnehmen. Den Guanciale in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren braten, bis er glasig ist. Dann Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Sellerie kurz mitbraten, aber nicht zu dunkel werden lassen. Die Ochsenschwanzstücke dazugeben, den Wein angießen und bei starker Hitze fast verdampfen lassen.

Die Tomaten klein schneiden und mit dem Saft dazugeben. Das Tomatenmark und die Brühe unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Peperoncino abschmecken. Zugedeckt bei schwacher Hitze 3 1/2–4 Stunden schmoren, bis das Fleisch weich ist und sich von den Knochen zu lösen beginnt. Ab und zu kontrollieren, ob genügend Flüssigkeit im Topf ist, bei Bedarf noch etwas Brühe angiesen.

Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit den restlichen Sellerie waschen und putzen, alle dicken Fäden abziehen. Den Sellerie in dünne Scheiben schneiden. Die Schokolade fein reiben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anbraten und beiseite stellen.

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen, die Ochsenschwanzstücke aus dem Sugo heben und in einer ofenfesten Form im Ofen warmstellen.

Den Sellerie, die Rosinen und die Schokolade unter den Sugo rühren und alles bei starker bis mittlerer Hitze offen etwa 10 Minuten einkochen lassen, bis der Sugo dickflüssig und der Sellerie bissfest ist. Den Sugo mit Salz, Pfeffer und dem Zimt abschmecken und auf den Ochsenschwanzstücken verteilen. Die Pinienkeren aufstreuen und den Ochsenschwanz servieren.

Quelle: Cornelia Schinharl und Beat Koelliker: Quinto Quarto. Von Kopf bis Fuss, von Herz bis Niere. Klassische Rezepte der römischen Küche, AT Verlag.