

## Gefüllter Ochsenschwanz in Barolojus

1,5 kg in Stücke zerteilter Ochsenschwanz, 2 El. Öl, je 200g Möhren, Sellerie, Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, je 1 Zweig Thymian, Rosmarin, 2 Lorbeerblätter, 2 El. Tomatenmark,  $\frac{3}{4}$ l Barolo,  $\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe, 1 Stück Schweine-netz

Für die Füllung:

4 Scheiben altbackenes Weißbrot, 150g Steinpilze oder Pfifferlinge (ersatzweise Champignons), 60g Butter, 30g gewürfelter Speck, 1 kleine gewürfelte Zwiebel, 1 Ei, 1 El. gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, 5cl Madeira

Die Ochsenschwanzstücke mit Salz und grobem Pfeffer würzen, in heißem Öl rundherum kräftig anbraten. Grob gewürfelte Möhren, Sellerie, Zwiebel und Knoblauchzehen, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt zu geben und mitbraten.

Das Tomatenmark kurz mit anrösten und mit dem Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit der Fleischbrühe auffüllen. Bei geringer Hitze zugedeckt ca. 2 Stunden garen.

Das Weißbrot würfeln und in Butterschmalz goldbraun braten. Die Pilze putzen zerkleinern mit Speck- und Zwiebelwürfel in Butter andünsten mit Madeira ablöschen und einkochen; zu den Brotwürfeln geben; mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Masse abgekühlt ist mit dem Ei und der Petersilie vermengen.

Die Ochsenschwanzstücke aus der Soße heben und abkühlen lassen. Die Soße erst durch ein Sieb und dann durch ein Tuch passieren. Das Fleisch von den Knochen lösen, dabei das Fett und die Knorpel entfernen Die schmalen Endstücke würfeln und zu der Füllmasse geben. Die Fleischstücke mit der Füllmasse so füllen und zurechtdrücken, dass wieder die ursprüngliche Ochsenschwanzform entsteht.

Jedes gefüllte Ochsenschwanzstück dünn in etwas Schweine-netz einpacken, mit Bindegarn verschnüren und so die Form fixieren. Rundherum in Butterschmalz anbraten und nochmals ca. 15 min. im Ofen bei geringer Hitze gar ziehen lassen. Die Ochsenschwanzstücke abtropfen lassen, Küchegarn und Schweine-netz entfernen, aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der entfetteten und leicht angebundenen Soße überziehen. Dazu knackig gegarte, frische Gemüse und Kartoffelpüree reichen.