

Mittwoch

Ochsenschwanz süß-sauer und Baguette

1 Karotte	schälen und in grobe Stücke schneiden
2 Stangen Sellerie	in Stücke schneiden
2 Zwiebeln	grob hacken
100g Speck	klein würfeln
2 Knoblauchzehen	klein hacken.
1500g Ochsenschwanz	vom Metzger in Stücke gehackt, waschen und in einen großen Topf legen. Die Karotte, den Sellerie, die Hälfte der Zwiebeln und
1 Lorbeerblatt	und
3 Nelken	und
1 TL Pfefferkörner	darüber verteilen.
1 TL Salz	darüber streuen und
1,5l Wasser	darüber gießen, so dass alles gut bedeckt ist. Das Ganze zum Kochen bringen, zudecken und für 2 Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Inzwischen in einem Bräter
3 EL Olivenöl	erhitzen und darin den klein gewürfelten Speck auslassen. Die zweite Hälfte der Zwiebeln und die klein gehackten Knoblauchzehen dazu geben und alles zusammen braten, bis es leicht braun geworden ist.
50g Orangeat	und
50g Pinienkerne	und
50g Rosinen	und
30g Zartbitterschokolade	dazu geben, alles solange bei kleiner Hitze miteinander schmoren, bis die Schokolade geschmolzen ist, dabei umrühren. Mit
250ml Weißwein	ablöschen und
2 EL Rotweinessig	hinein geben. Mit
Salz	und
Pfeffer	abschmecken. Die Sauce zudecken und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
	Nach dem Ende der Kochzeit, den Ochsenschwanz in ein Sieb abgießen und dabei die Brühe auffangen. Die Ochsenschwanzstücke in die Sauce legen und nochmals für 1 Stunde in der Sauce simmern lassen. Dabei ab und zu von der aufgefangenen Brühe angießen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit frischem servieren.
Baguette	