



## From Nose to Tail: In den (Ochsen-)schwanz beißen.

Reden wir nicht lang um den heißen Brei: *From Nose to Tail* wörtlich nehmen heißt in den Schwanz zu beißen. **Ochsenchwanz** oder **Ochsenschlepp** eignet sich nämlich nicht nur für schmackhafte Suppen, sondern ist auch ein feines Schmorgericht.

Der Schlepp besteht aus Schwanzwirbeln, einem hohen Anteil an Bindegewebe und Fleisch, welches durch langes Kochen super zart wird und sich leicht vom Knochen löst. Apropos Knochen: Fleisch, das am Knochen gekocht wird, bleibt saftiger und aromatischer. Das liegt daran, dass Knochen keine guten Wärmeleiter sind, weshalb das Fleisch langsamer gart. Die Fettschicht, die den Knochen umhüllt, sorgt zudem für das würzige Aroma. Unser Tipp: Den Schlepp vor dem Kochen scharf anbraten für noch mehr Geschmack! Unsere Rezeptidee für gekochten Ochsenschlepp mit Gemüse finden Sie hier.

## Rezept: Gekochter Ochsenschlepp mit kaltem Gemüse

von Küchenchef Martin Huber

↪ Nicht vergessen: Ochsenschlepp in unseren vier Filialen bitte vorbestellen!

### Zutaten für 4 Personen

|                                |                             |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1,5 kg Ochsenschlepp           | 2 Lorbeerblätter            | verschiedenstes Gemüse, wie etwa  |
| 1 Zwiebel halbiert, mit Schale | 1 Bund Suppengrün           | Karotten, Kohlrabi, Zucchini .... |
| 5 Pfefferkörner                | Grobes Meersalz             |                                   |
| 5 Wacholderbeeren              | Etwas weißen Balsamicoessig |                                   |

**Zubereitung:** Die Zwiebeln in einer Pfanne auf der Schnittseite dunkelbraun anbraten und mit kaltem Wasser zustellen. Das Wasser zum Kochen bringen, den Schlepp einlegen und auf kleiner Flamme weiter sieden lassen. Nach rund einer Stunde das Suppengrün und die Gewürze (Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter) dazu geben. Der Schlepp ist fertig gegart wenn er sich leicht von einer Fleischgabel löst. Die entstandene Suppe noch mit etwas Salz, Zucker und Essig abschmecken.

Vor dem Servieren verschiedenes Gemüse - je nach Geschmack - in grobe Stücke schneiden. Den Schlepp mit dem Gemüse, ein paar Salzkartoffeln, der Suppe und reichlich Kren und Schnittlauch am Teller anrichten.