

# OCHSENSCHWANZ RILLETTES



Rezept No. 05 von

**MIRKO BURI**

Gründer und Inhaber  
von Mein Küchenchef  
[www.mein-kuechenchef.ch](http://www.mein-kuechenchef.ch)



1 kg Ochsenschwanz  
(davon 500 g Nettomenge, 50 % Garverlust)  
500 g Schweinebauch, mager  
350 g Speck, geräuchert  
200 g Portwein, rot  
3 Zweige Thymian  
3 Knoblauchzehen  
150 g Tomatenpüree  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
2 g Lebkuchengewürz

1. Vorbereitung: Ochsenschwanz in 3-4 cm dicke Stücke schneiden. Schweinebauch in grobe 4 cm grosse Würfel schneiden. Speck in kleine 1 cm grosse Würfel schneiden.
2. Zubereitung: Ochsenschwanz, Schweinebauch, Speck, Thymianzweige, Knoblauchzehen, Tomatenpüree und Portwein in einen grossen Topf geben. Zugedeckt im 150 C° warmen Ofen 4-5 Stunden weich schmoren.
3. Pfanne aus dem Ofen nehmen. Den Inhalt in ein Lochsieb mit Auffangschale geben. Knochen, Knorpel, Thymian und Knoblauchzehen entfernen,
4. Fleisch von Hand (oder mit einem Mosel) in die einzelnen Fasern zerkleinern. Aufgefängene Flüssigkeit zum Fleisch giessen und mit den Gewürzen abschmecken. Masse zurück in den Topf geben und erneut aufkochen.
5. Fertigstellung: Die Sterilisiergläser bereitstellen. Je nach Geschmack kann nun noch mit etwas Bratensauce verfeinert werden. Die aufgekochte Fleischmasse heiss abfüllen und mit dem Deckel sofort verschliessen.

Tipp:

Wenn auf Vorrat gekocht wird, empfiehlt es sich, eine dünne Schicht zerlassenen Schmalz auf das Rillettes zu verteilen. Dies verhindert eine Verfärbung bei der Lagerung.

So vorbereitete Rillettes sind im Kühlschrank ca. 6.12 Monate haltbar.

