



Rezept No. 15 von

NICOLE

Köchin und Bloggerin
auf „zum fressn gern“
www.zumfressn gern.ch



(Copyright Fotos: KAGfreiland)

1 kg Ochsenschwanz,
vom Metzger zerteilt
Mehl
Butterschmalz
1 Tafeli dunkle Schoggi mit möglichst
wenig Zucker

für die Bouillon:

3 EL Tomatenmark
2 grosse Rüebli, fein gewürfelt
1 Mini-Sellerie inkl. Grün, fein gewürfelt
1 Dose Pelati
2 Zwiebeln, grob gehackt
3 Knoblauchzehen, gepresst
Salz
1 Prise Zucker
alles im Mörser zerstoßen:
4 Pfefferkörner, 1 indonesischer Langpfeffer
und 2 Pimentkörner
1 kleine Chilischote ohne Kerne
Kräuter: Bouquet garni und Selleriegrün
½ Flasche Rotwein
Wasser nach Bedarf

für die Gnocchi:

250g frischer Molkenziger
(nicht Schabziger)
1 Eigelb
1/2 TL Salz und etwas Pfeffer
30 g frisch geriebener Sbrinz
70g Mehl (plus Mehl zum Bestäuben)
1 EL Olivenöl

Zubereitung im Dampfkochtopf:

1. Fleisch frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Fein mit Mehl bestäuben und portionenweise in einem Bräter oder Dampfkochtopf rundum anbraten, bis sich das Fleisch bräunt und von selber vom Boden löst. Aus dem Topf heben.
2. Tomatenmark in den Topf geben und Rüebli, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Wein ablöschen. Ochsenschwanz, Kräuter und Gewürze hinzugeben. Sparsam etwas Wasser begeben, falls das Fleisch nicht vollständig bedeckt ist.
3. Im Dampfkochtopf 45 Minuten auf der zweiten Stufe garen.
4. In der Zwischenzeit die schnellen Gnocchi vorbereiten: Hierfür den Ziger mit einer Gabel zerstoßen. Zusammen mit Eigelb, Gewürzen und Sbrinz in einer Schüssel gut verrühren. Das Mehl zugeben und nur kurz vermengen. Kühlstellen.
5. Den Sugo nach dem Öffnen auf tiefster Stufe weiter-schmoren lassen.
6. Währenddessen Fleisch mit zwei Gabeln von den Knochen lösen. Knochen entfernen und das Fleisch in Fasern zerteilt zurück zum Sugo geben. Kräuter entfernen und die Schoggi darin schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. In einem grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
8. Ein grosses Arbeitsbrett dünn mit Mehl bestäuben und den Teig in 4 Portionen teilen. Jede Portion mit trockenen Händen zu langen Würsten ausrollen. Danach zügig Daumenbreite Teigkissen schneiden.
9. Im Topf einen kleinen Wirbel im Topf drehen. Die Gnocchi ins Wasser geben und sie einige Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser fischen und mit dem Sugo servieren.