

Rezept

Ochsenschwanz Eintopf mit Sundried Tomato Herbed Salt

18 Fleisch

Für 4 Personen / Zubereitung: 1,5 Std

Zutaten:

- 1,5 kg Ochsenschwanz
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Fleischbouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 4 ganze Nelken
- 2 TL Sundried Tomato Herbed Salt
- 10 Zwiebeln
- 8 kleine Karotten
- 250 g Basmatireis
- 1 Banane



Zubereitung:

- Fleisch putzen und in Stücke schneiden.
- Knoblauch schälen und pressen
- Fleisch, Knoblauch, 250 ml Fleischbouillon, Lorbeerblatt, Gewürznelke und 2 TL Sundried Tomato Herbed Salt in einen Soßentopf geben und zum Kochen bringen
- Zugedeckt bei mäßiger Hitze 3 - 4 Stunden köcheln lassen und nach Bedarf mehr Fleischbouillon hinzufügen
- Zwischendurch das Reis zum Kochen bringen.
- Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden, Karotten schälen und fein raspeln
- nach 2 Stunden Kochzeit die Zwiebeln und Karotten hinzufügen
- Nelken und Lorbeerblatt entfernen und das Fett abschöpfen.
- Reis und Ochsenschwanz Eintopf servieren.

Ein paar Rädchen einer süssen Banane dazu und das Festmahl ist fertig.

En Guetä!