

Oostenrijk

Ochsenschlepp

Ossenstaart

1 ossenstaart (ong. 1,2 kg.)
zout en peper
1 grote wortel
1 grote peterseliewortel
2 uien
2 tenen knoflook
het sap en de schil van 1 citroen
1 takje tijm
2 - 3 laurierbladeren
5 - 7 zwarte peperkorrels
een paar jeneverbessen
1 tl. mosterdzaadjes
2 el. bloem
1 glas rode wijn (1/8 l.)
runderbouillon (voldoende om het vlees te bedekken)
4 el. vossebessencompôte (Preiselbeeren)
olie
peterselie voor de garnering

Voor dit recept voor ossenstaart snij je de ossenstaart in stukken van zo'n 5 cm. dik of nog veel beter: laat de slager het doen.

Pel de uien en snij ze grof. Maak de wortel en de peterseliewortel schoon en snij ze in niet te kleine blokjes. De knoflook pel je en de schil van de citroen snij je er met een scherp mes vanaf. Schraap al het wit van de achterkant van de schil af.

Verhit de olie in een pan. Kruid de stukken ossenstaart goed met zout en peper en bak ze op hoog vuur krachtig aan tot ze rondom mooi bruin zijn. Haal de stukken ossenstaart uit de pan en leg ze apart. Dan gaan de wortelen, de ui en de knoflooktenen in de pan. Laat ze op een matig vuurtje kalmpjes kleuren in het braadvet van de ossentaart. Doe er dan de citroenschillen, de peperkorrels, de jeneverbessen en de mosterdzaadjes bij. Bestrooi het met de bloem, zet het vuur hoog en braad het onder goed roeren nog eens kort en krachtig aan.

Blus het met de rode wijn en overgiet het met de (hete) runderbouillon. Wacht tot het opnieuw kookt, doe er dan de tijm en de laurierbladeren bij en roer er de vossenbessencompôte doorheen. In deze saus leg je de stukken ossentaart. Als er niet genoeg vocht in de pan zit om de ossentaart te bedekken giet je er nog een beetje bouillon (of water) bij. Laat de ossentaart op een heel laag vuurtje heel zachtjes gaar stoven. Dat gaat minstens twee uur duren.

Als het vlees zacht is haal je het uit de pan. Zeef de saus en kruid hem met het citroensap. Leg de stukken ossentaart op voorverwarmde borden en overgiet ze met de saus en bestrooi het met gehakte peterselie. Bij deze Weense ossentaart horen natuurlijk echte Weense Semmelknödel. Gekookte aardappeltjes zijn er ook lekker bij.

