



## Rezept

# Ochsenschwanz

## Rezept Bild



## Zutaten

- Ochsenschwanz (siehe Foto)
- Wurzelgemüse
- Porto
- Brühe
- Salz/Pfeffer/Fleischgewürz

## Zubereitung

Der Ochsenschwanz wird klassisch wie [Boeuf Bourignon](#) zubereitet. Der einzige Unterschied.... der Ochsenschwanz wird 4h!! auf kleiner Flamme gegart.

## Tipps und Tricks

Je länger, je besser

## Fazit

Teent blöd, schmeckt güet

Tags

[Rind](#) [Ochsenschwanz](#)

### **Originalrezept**

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

### **Variante**

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

### **Rezeptvideos**

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

### **Rezeptfotos**

