



## Terrine de queue de bœuf

## Ochsenschwanzterrine

**pour 6 personnes**

2 queues de bœuf coupées en tronçons  
 50 cl de vin blanc sec  
 75 cl de bouillon de bœuf  
 1 bouquet garni (thym, laurier, persil plat)  
 1 oignon piqué de 3 clous de girofle  
 5 carottes  
 1 poireau  
 60 g de noisettes entières  
 gros sel, poivre en grains

**für 6 Personen**

2 Ochsenschwänze, in Stücke gehackt  
 ½ l trockener Weißwein  
 ¾ l Rinderbrühe  
 1 Kräuterstrauß (Thymian, Lorbeer, glatte Petersilie)  
 1 Zwiebel mit 3 Nelken gespickt  
 5 Möhren  
 1 Porree  
 60 g ganze Haselnüsse  
 Grobes Salz, Pfefferkörner

**La veille**, chauffez le four à 120°C. Mettez les morceaux de queue de bœuf dans une cocotte avec le bouquet garni, l'oignon **clouté**, les carottes et le poireau épluchés, entiers, 10 grains de poivre et une cuillerée de gros sel. Recouvrez de vin blanc et de bouillon. Portez à ébullition sur feu vif, puis couvrez et faites cuire 3 h au four.

**Désossez** les queues de bœuf et tassez la viande dans une terrine **en intercalant** des couches de noisettes et de carottes coupées en deux dans la longueur. Filtrez le jus de cuisson à travers une passoire doublée d'un linge. Rectifiez l'assaisonnement puis remplissez la terrine avec le jus. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Démoulez** la terrine, puis tranchez-la. Disposez une ou deux tranches par assiette sur un lit de salade verte.

**Am Vortag** : Heizen Sie den Backofen auf 120°C vor. Geben Sie die Ochsenschwanzstücke in einen feuerfesten Topf mit dem Kräuterstrauß, der **gespickten** Zwiebel, den Karotten und dem geputzten ganzen Porree, 10 Pfefferkörnern und 1 EL grobem Salz. Mit Weißwein und Brühe aufgießen, auf dem Herd zum Kochen bringen und abgedeckt 3 Std. in den Backofen stellen.

Das Fleisch **vom Knochen lösen** und in eine Terrinenform schichten, **abwechselnd** mit Schichten von Haselnüssen und längs halbierten Karotten. Die Kochflüssigkeit durch ein feines Sieb, das mit einem Leinentuch ausgelegt ist, filtrieren. Abschmecken und die Terrine damit auffüllen. Erkalten lassen und bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.

Terrine **aus der Form nehmen** und in Scheiben schneiden. Eine oder zwei Scheiben pro Person

**TIPP**: Ochsenschwanz geliert zwar sehr stark, jedoch kann es sein, dass die Terrine nicht richtig fest wird, daher empfehle ich, zusätzlich noch ½ Päckchen klare Gelatine nach Anweisung aufgelöst, in die Brühe hinein zu geben. Außerdem empfiehlt es sich, die Brühe schon während des Einschichtens anzugießen, damit überall Gelierflüssigkeit hinkommt!



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

