

# Ochsenschwanz «Pulled Tail Burger» im Brioche mit Mojo Verde, Chinakohl, Zwiebel und Birne

🕒 Zubereiten: ca. 3 ½ Std.

👥 Für 4 Personen

## Zutaten

### Fleisch:

- 2 Stück Schweizer Ochsenschwanz
- 4 dl Kalbsfond
- 3 dl Bier
- 1 Karotte
- 100 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 50 g Tomatenpüree
- Thymian
- Rosmarin

### Mojo Verde:

- 1 grüne Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie flach
- 50 g weisser Balsamico
- 100 g Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Kreuzkümmel

### Brioche:

- 280 g Mehl
- 56 g Butter
- 18 g frische Hefe
- 6 g Zucker
- 5 g Salz
- 125 g Milch
- 60 g Eigelb
- etwas Safran

### Anrichten:



- 1 Chinakohl
- 1 Birne
- 1 rote Zwiebel

## Zubereitung

Fleisch:

1. Karotte, Zwiebel und Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Im Bräter etwas Fett erhitzen und darin das Gemüse leicht anrösten.
2. Hitze reduzieren, Tomatenpüree dazu geben, nochmals etwas rösten lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Bier ablöschen und reduzieren lassen. Kalbsfond und Kräuter dazu geben.
3. Ochsenchwanz salzen, auf dem Grill allseitig anbraten und in den Bräter legen. Zugedeckt im Ofen bei 160° Celsius während 2 Stunden schmoren lassen.
4. Deckel abnehmen und Fleisch während weiteren 40 bis 60 Minuten durch wiederholtes Übergießen glasieren.

Mojo Verde:

1. Peperoni schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Alle Zutaten bis auf das Öl vermischen und fein mixen, dabei Petersilie ohne Stiele begeben.
3. Olivenöl langsam einrühren und Sauce abschmecken.

Brioche:

1. Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und mit weicher Butter gut vermischen. Milch und Eigelb dazu geben und für 10 Minuten kneten.
2. Teig abgedeckt eine Stunde ruhen lassen, dann ca. 45 Gramm schwere Kugeln formen. Teigkugeln nochmals 30 Minuten ruhen lassen und dann bei 180° Celsius mit Umluft rund 6 Minuten im Ofen backen.

Anrichten:

1. Brioche halbieren und beide Hälften mit Mojo Verde bestreichen.
2. Chinakohl fein schneiden und mit etwas Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Zwiebel schneiden und Birne raffeln. Alle Zutaten begeben und den «Pulled Tail Burger» servieren.

## Nährwerte

Eine Portion enthält:

- 1378 kcal
- 47 g Eiweiss
- 102 g Kohlenhydrate
- 82 g Fett