

Ochsenschwanz-Ragout

by Andreas - Sonntag, November 15, 2015

<http://mundgericht.de/index.php/ochsenschwanz-ragout/>



Es ist noch gar nicht so lange her, da war es nicht einfach Ochsenschwanz beim Fleischer zubekommen. Ochsenschwanz war nicht sehr beliebt. Wahrscheinlich weil es recht mühselig ist das geschmorte Fleisch vom Knochen zu trennen. Aber mit der allgegenwärtigen Flut an Kochzeitschriften und Kochsendungen im Fernsehen ist er wieder triumphal auf die Teller zurückgekehrt.

2 kg Ochsenschwanz (in Stücke zerteilt)

½ Gemüsezwiebel

1 Bund Suppengrün

3 Möhren

3 Stangen Sellerie

2 Knoblauchzehen

700 ml Rotwein

200 ml Madeira

½ TL Thymian

½ TL Rosmarin

1 EL Tomatenmark

1 EL Butterschmalz

Zucker

Pfeffer

Salz

Die Ochsenschwanzstücke in einer Pfanne im Butterschmalz rundherum gut anbraten dann pfeffern und salzen und in einen Bräter legen. Das grob zerteilte Suppengrün und die ebenfalls gewürfelte Zwiebel und die Knoblauchzehen in die Pfanne geben und auch anbraten. Dann das Gemüse zum Fleisch geben. Mit Thymian und Rosmarin bestreuen, das Tomatenmark dazugeben und mit dem Madeira, dem Rotwein und 200 ml Wasser begießen. Bei ca. 180 Grad 3 Stunden bei geschlossenem Deckel schmoren.

Nun das Fleisch aus dem Bräter nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Unterdessen das Gemüse mit der Sauce durch ein Sieb gießen. Das Gemüse entsorgen. Die Sauce in eine Fettkanne geben um das überflüssige Fett zu entfernen.

Die Ochsenschwanzfleisch von den Knochen entfernen (dies ist der mühselige Teil). Das Fleisch zur Brühe in einen Topf oder den Bräter geben und die in dünne Scheiben geschnittenen Möhren und die fein gewürfelten Selleriestangen begeben und weitere 10 Minuten bei offenem Deckel köcheln lassen. Abschließend mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken.

Recht aufwändig, aber die Mühe lohnt sich. Dazu passen Nudeln oder Kartoffelpüree.

Weitere Empfehlungen:

Schweinefilet im Wirsingmantel

Es gibt durchaus die Position, man solle konservativ essen, also in der Region und bei den Zuber...

Geschmorte Artischockenherzen mit Salzzitronen

In der nordafrikanischen Küche verwendet man sehr gern Salzzitronen. Sie runden ein Schmorgeric...

Hühnerfrikassee in Sahne-Senfsauce

Beim Huhn sollte man nicht zu geizig sein. Ein altes, zähes Suppenhuhn gibt kein gutes Frikasse...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station