

OCHSENSCHWANZ-RAGOUT

ZUTATEN

1 kg Ochsenchwanzstücke	2 Stängel Petersilie
40 g Butterschmalz oder Öl	1 Lorbeerblatt
Salz	3 Gewürzkörner
4 Schalotten, geschält	8 Pfefferkörner
1 Knoblauchzehe, gehackt	1 TL Edelsüßpaprika
1 Bund Suppengrün, gewürfelt	etwa 1/2 l Fleischbrühe
1 EL Tomatenmark	1 Spritzer Tabascosauce oder 1 Prise
250 ml trockener Rotwein/ Traubensaft	Cayennepfeffer
je 1 Zweig Thymian und Rosmarin	

ZUBEREITUNG

In einem Schmortopf das Butterschmalz oder Öl erhitzen, die Ochsenchwanzstücke rundum darin anbraten, salzen. Schalotten, Knoblauch und Suppengrün mitbräunen. Das Tomatenmark einrühren, mit dem Rotwein ablöschen. Die Kräuter und alle Gewürze zugeben und so viel Brühe zugießen, dass das Fleisch knapp bedeckt ist. Zugedeckt bei sehr schwacher Hitze etwa 3 Stunden schmoren.

Das Fleisch herausnehmen, von den Knochen lösen. Die Sauce durchpassieren, einkochen. Mit Tabascosauce oder Cayennepfeffer abschmecken. Das Fleisch in einer vorgewärmten Ragoutschüssel anrichten, mit der Sauce übergießen.

Tipp: Als Beilagen passt Kartoffelbrei oder Polenta gut. Ochsenchwanz kann man im geschlossenen Topf oder Bräter auch im Ofen schmoren; dort lässt sich die Hitze noch feiner regulieren. Wichtig ist, dass das Ragout bei schwacher Hitze langsam gart, bis sich das Fleisch gut vom Knochen löst. Fällt das Fleisch noch nicht vom Knochen oder sind Sehnen spürbar die Garzeit verlängern.

