

Ochsenschwanzragout



Einkaufszettel (für vier Personen):

Eineinhalb Kilogramm Ochsenschwanzstücke, 500 Gramm Bratgemüse (Karotten, Zwiebeln, Knollen- oder Staudensellerie, Pastinake, Petersilienwurzel, was man gerade hat. Karotte und Zwiebel ist aber wichtig), ein bis zwei Knoblauchzehen nach Geschmack, zwei bis drei Lorbeerblätter, ein paar Thymianzweige, Salz, Pfeffer.

Jeweils rund ein halber Liter Fleischbrühe (Instant oder Fond aus den Glas, Gemüsebrühe geht zur Not auch) und kräftiger trockener Rotwein, ein Achtel milder Portwein.

Der Ochsenschwanz liefert uns ohne grossen Aufwand ein Ragout von hoher geschmacklicher Intensität. Wir brauchen einen großen Schmortopf, vorzugsweise aus Gusseisen. Das Bratgemüse wird geputzt und in mittelgroße Würfel geschnitten. In den Schmortopf kommt Öl (hocherhitzbares wie Sonnenblumen, Maiskeim- oder Rapsöl - kein Oliven- oder andere kaltgepresste Öle, da diese nicht so hoch erhitzbar sind und zu rauchen beginnen – dann sind Sie ungenießbar). Butterschmalz geht auch sehr gut. Es wird stark erhitzt, darin werden die Stücke vom Ochsenschwanz ringsum kräftig angebraten, bis sie überall eine gute Bräunung haben. Das Fleisch herausnehmen und zur Seite stellen. Dann werden die Gemüsewürfel in den Topf gegeben.

Bei etwas reduzierter Hitze – sonst verbrennen die Zwiebeln – das Gemüse schmoren. Wenn es etwas Farbe angenommen hat, mit einem guten Schuss Brühe ablöschen. Dann wird weitergeschmort, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist. Nun kommt wieder ein Schuss Brühe hinein, wieder einkochen, und das alles noch ein drittes Mal. Diese Prozedur ist notwendig und sorgt für den späteren Geschmack.

Nun tun wir Lorbeerblätter, Thymian und die angedrückte(n) Knoblauchzehe(n) hinzu, salzen und pfeffern ordentlich (nicht zu zaghaft, wichtig für das Endergebnis) und legen die Ochsenschwanzstücke nebeneinander auf das Gemüsebett. Mit der restlichen Brühe, dem Rot- und Portwein wird aufgegossen, bis die Fleischstücke noch ein wenig aus der Flüssigkeit herauschauen. Einmal aufkochen, dann den Topf mit geschlossenem Deckel in den auf 150 Grad, Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen auf den Rost auf der unteren Schiene stellen. Drei Stunden schmort das nun vor sich hin, auf ein paar Minuten mehr kommt es nicht an, weniger eher nicht. Das Fleisch soll zum Schluss sehr gut weich sein.

Wir nehmen die Fleischstücke aus der Soße und lassen sie etwas abkühlen, bevor wir das Fleisch vom Knochen lösen. Alles sorgfältig vom Knochen lösen und evtl. Fett und unerwünschte Teile entfernen. Die Soße ist eigentlich schon fertig. Wer mag, kann sie etwas entfetten, dann nochmals mit Pfeffer, Salz, ggf. Wein, Portwein abschmecken. Das Fleisch in die Soße geben, erhitzen und mit Kartoffelbrei oder breiten Nudeln servieren.

Dazu passt ein kräftiger, trockener badischer Spätburgunder, Cabernet Dorsa oder ein Côtes du Rhone Villages.



wünscht guten Appetit!

