



Ochsenschwanzragout

2 Portionen

1 Ochsenschwanz, zerteilt
40 g Butterschmalz
1 Möhre
1 Petersilienwurzel
1 Stängel Staudensellerie
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
1 Glas [Dose] Tomaten, ca. 500 g, passiert
40 g Butter
1 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein
Salz
Pfeffer

- Möhre, Petersilienwurzel und Sellerie in Scheiben schneiden
- Zwiebel pellen und grob würfeln
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen und fein würfeln
- Ochsenschwanz salzen

Ochsenschwanzstücke in einem schweren Bräter im Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, das Fett weggießen, die Butter zugeben und das Gemüse darin ein paar Minuten andünsten. Tomatenmark zugeben, weitere ein bis zwei Min. dünsten, dann mit Rotwein ablöschen, Tomaten, Ochsenschwanz und das angequetschte Lorbeerblatt zugeben. 3-4 Stunden bei kleiner Hitze schmoren. Die Ochsenschwanzstücke aus der Sauce nehmen, etwas abkühlen lassen und bei Bedarf die Sauce etwas einkochen lassen. Das Fleisch von den Knochen pulen und zurück in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bestens geeignet als Sauce zu Pasta, als Füllung z. B. für Ravioli, und es lässt sich hervorragend einwecken.