

Ochsenschwanzragout

Zutaten für 4 – 6 Personen

2 kg Ochsenschwanz (in Stücke zerteilt)
3 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1/2 Knolle Sellerie
3 Karotten
1 Stange Lauch
8 Zweige Thymian
Salz
1 EL Tomatenmark
600 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
1 EL Pfefferkörner
30 g getrocknete Steinpilze
3 Schalotten
100 g durchwachsener Speck
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Sherry
50 g kalte Butter
Pflanzenöl zum Braten.



Zwiebeln, Sellerie, Lauch, Karotten grob würfeln, den Knoblauch fein schneiden. Die Hälfte des Thymians zur Seite legen.

Die Ochsenschwanzstücke salzen. Etwas Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten.

Dann herausnehmen und das Gemüse im selben Topf etwa fünf Minuten unter Rühren braten. Das Tomatenmark zugeben und weitere 5 Minuten braten, mit Rotwein ablöschen, aufkochen.

Das Fleisch, die Hälfte des Thymians sowie die Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazugeben.

Soviel Wasser angießen, dass das Fleisch bedeckt ist. Aufkochen, einen Deckel auflegen und den Ochsenschwanz 3 bis 3 1/2 Stunden im vorgeheizten Backrohr schmoren.

In der Zwischenzeit die Steinpilze mit Wasser bedecken und mindestens 1 Stunde einweichen. Dann abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen.

Die Steinpilze und die Schalotten hacken. Die Blättchen des beiseitegelegten Thymians abzupfen und ebenfalls hacken.

Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Die Schalotten- und Steinpilzwürfel sowie den Thymian hinzugeben und einige Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Ochsenschwanzstücke aus der Sauce nehmen und diese passieren. Das Gemüse dabei gut ausdrücken. Die Sauce zurück auf den Herd stellen und 10 Minuten einkochen lassen.

Das lauwarme Fleisch vom Knochen lösen, würfeln und zurück in die Sauce geben.

Die Pilz-Speck-Mischung ebenfalls dazugeben und alles mit Sherry sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Butter einrühren.