

Geschmortes Ochsenschwanzragout

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Schmoren: ca. 2 Stunden

4–5 Portionen

Zutaten

1,5 kg Ochsenschwanz, in ca. 5 cm lange Stücke zerteilt
Salz und Pfeffer
1 Bund Suppengrün
2 Möhren
2 Petersilienwurzeln
4 Zwiebeln
2 EL Butterschmalz
1 EL Mehl
1 EL Tomatenmark
250 ml dunkles Bier
750 ml Fleischbrühe
2 Lorbeerblätter
1 TL getrockneter Majoran
einige Wacholderbeeren
2 EL Sahne
1 Prise Zucker
1 EL fein gehackte Petersilie

1,5 kg Ochsenschwanzstücke kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. 1 Bund Suppengrün, 2 Möhren, 2 Petersilienwurzeln und 4 Zwiebeln putzen bzw. schälen und grob würfeln.

2 EL Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen und die Ochsenschwanzstücke darin von allen Seiten anbraten. Das Gemüse und die Zwiebeln dazugeben und anbraten. 1 EL Mehl darüber stäuben, 1 EL Tomatenmark unterrühren. Kurz anrösten, dann mit 250 ml dunklem Bier ablöschen und 750 ml Fleischbrühe angießen. Mit 2 Lorbeerblättern, 1 TL getrocknetem Majoran und einigen zerdrückten Wacholderbeeren würzen.

Das Ragout zugedeckt bei kleiner Hitze gut 2 Stunden schmoren, dabei gelegentlich umrühren. Eventuell noch etwas Wasser angießen.

Die Fleischstücke aus dem Topf heben, die Sauce passieren und die Sahne einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce legen und vor dem Servieren mit 1 EL feingehackter Petersilie bestreuen.

Beilagentipp: Salzkartoffeln oder Semmelknödel