

Ochsenschwanzragout in Boujolais, mit kleinem Gemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Fast ein wenig in Vergessenheit geraten, aber in dieser überkommenen Zubereitung immer wieder lecker.

Zutaten

- 1,2 kg Ochsenschwanz in großen Stücke,
- Röstgemüse in groben Stücken aus:
- 1 Möhre, 1/2 Stange Lauch, 50 g Sellerie, 2 mittelgroße Zwiebeln,
- 2 Tomaten, 1 gedrückte Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- ½ l Rotwein / Boujolais
- Salz, Pfeffer, 1 Thymian - und 1 Majoranzweig
- Für die Laugenbrezeln:
- 2 - 3 bayrische Laugenbrezel
- 1/4 l heiße Milch
- 2 ganze Eier
- Gehackte Petersilie oder Schnittlauch, Salz, Pfeffer
- .

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Ochsenschwanzstücke mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in einem ausreichend großen Bräter von allen Seiten gut anbraten.

Schritt3

Die grob gewürfelte Röstgemüse, mit einem Majoran- und

Schritt4

Thymianzweig, zeitversetzt dazugeben.

Schritt5

Etwas Tomatenmark zufügen und alles gut zusammen anrösten, glacieren. Mit Rotwein und etwas Wasser ablöschen, bedecken.

Schritt6

Bei geschlossenem Deckel ca. 90 min. schmoren lassen.

Schritt7

Alles recht weich schmoren und die Stücke einzeln "ausstechen", prüfen.

Schritt8

Die Soße:

Schritt9

Die Soße passieren, entfetten, ggf. reduzieren, nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke binden.

Schritt10

Die Ochsenschwanzstücke im Ganzen servieren oder in großen Stücken absuchen.

Schritt11

Wieder in die Soße geben, nur noch kurz erhitzen.

Schritt12

Die Brezel Knödel:

Schritt13

Die Laugenbrezel in grobe Stücke schneiden und mit soviel heißer Milch übergießen, dass die Milch von dem Brezelbrot völlig aufgesaugt wird.

Schritt14

Abgedeckt, 5 -10 min. durchziehen lassen, mit Muskat und etwas weißem Pfeffer würzen, gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt15

(Kein Salz, denn die Brezel enthalten grobes Salz)

Schritt16

Die ganzen Eier dazu geben und zu einer konstanten Masse verarbeiten.

Schritt17

Die Knödel mit Panierbrot abdrehen, in „simmerndem“ Wasser,

Schritt18

ca. 10 - 15 min. ziehen lassen, bis die Knödel oben schwimmen.

Schritt19

Das Gemüse:

Schritt20

Die Mini - Möhrchen, die Kohlräbchen und die Champignons putzen, waschen und auf gleiche Größe schneiden.

Schritt21

Einzel "al dente" in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abkühlen. In brauner Butter anschwelen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen.

Schritt22

Anrichte- Serviervorschlag:

Schritt23

Das Ragout rustikal auftragen, mit buntem Gemüse und den Brezel Klößen servieren.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** immer wieder lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ochschwanzragout-in-boujolais-mit-kleinem-gemuese/>