Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Aromenwucht: Ochsenschwanzragout in kräftiger Rotweinsoße und Nudeln

Eintopf mit sehr viel Geschmack

Ochsenschwanz enthält einen hohen Bindegewebeanteil und eignet sich besonders für Suppen und sehr kräftigen Soßen. Schmort das Fleisch an den Knochen lange genug, wird es zudem saftig und weich, sodass die Soße mit dem Fleisch ein aromatisches Ragout ergeben. Ragouts (französisch = ‚den Gaumen reizen') bezeichnet geschmorte Fleischstücke mit oder ohne Gemüse in einer kräftigen Soße. Im Vergleich zum Gulasch werden bei Ragouts vorwiegend Fleisch mit hohem Binde- und Fettanteil geschmort.

Unser Ochsenschwanzrezept passt wunderbar zu Nudeln, Spätzle oder Kartoffeln.

Und das Beste ist: Das Gericht schmort fast von ganz allein 2-2,5 Stunden vor sich hin.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Ochsenschwanzragout in Rotweinsoße und Nudeln:**

Zutaten

- 1,5 kg Ochsenschwanz in Scheiben
- 1 Liter Rinderbrühe
- 0,5 Liter Rotwein (z.B. Spätburgunder oder Trollinger)
- 500 g Suppengrün
- 1 Zwiebel, geschält
- 30 g Tomatenmark

- 5 Knoblauchzehen
- Je 3 Zweige Rosmarin, Thymian
- 2 EL Wildgewürz
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Anbraten
- Etwas Soßenbinder
- 500 g Nudeln (z.B. kurze Nudeln wie Penne oder Macaroni)
- 200 g Karotten, geschält und in Scheiben geschnitten
- Wer möchte: etwas Kresse oder geschnittenen Kräuter zum Servieren (z. B. Petersilie, Kerbel)

Zubereitung

1. Ochsenschwanzscheiben salzen und in einem Bräter mit Öl von allen Seiten kräftig anrösten. Dann herausnehmen.
2. Suppengrün schälen bzw. putzen und in 2 cm Stücke schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehen halbieren.
3. Das Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch im Bräter 3-4 Minuten kräftig anrösten.
4. Tomatenmark und Ochsenschwanz zum Gemüse zugeben. Mit Rotwein ablöschen und sirupartig einkochen.
5. Nun heiße Rinderbrühe und Kräuter hinzufügen.
6. Deckel aufsetzen und in den auf 150 Grad vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) geben und 2 – 2 1/2 Stunden schmoren. Tipp: nach 1,5 Stunden eventuell etwas Wasser zugeben. Die Ochsenschwanzscheiben aus dem Schmortopf nehmen, etwas abkühlen lassen und das Fleisch von den Knochen zupfen.
7. Zum Schmorsud 2 EL Wildgewürz geben und 3 Minuten einkochen. Dann alles durch ein Sieb passieren und mit etwas Soßenbinder andicken. Das Fleisch zur Sauce geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Nudeln nach Packungsangabe kochen, dabei in den letzten 5 Minuten der Kochzeit die Karottenscheiben zugeben und mitkochen.
9. Die Nudeln mit dem Ragout anrichten. Mit Kresse oder Kräutern bestreuen.

Tipp: Statt Soßenbinder kann auch das mit geschmorte Gemüse in die Soße püriert werden. Das bindet die Soße ebenfalls gut.