Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Herzhafte Leibspeisen: Ochsenschwanz Ragout und Bandnudeln

Herzhafte Leibspeisen

Nudeln gehen immer. Und immer sind es die Soßen, die den Nudeln ein neues Gewand verpassen und so unwiderstehlich vielseitig erscheinen lassen. Wir haben als Soßenbasis heut Ochsenschwanz verwendet, da diese einen besonderen Geschmack abgeben. Ideal für Soßen mit viel Tiefe.

Deswegen hier das heutige Rezept für **"Ochsenschwanz Ragout und Bandnudeln"**:

Zutaten

- 1,2 kg Ochsenschwanz in Scheiben
- 300 ml Rotwein
- 400 ml Rinderfond

- 2 EL Tomatenmark
- 250 g Suppengrün, geputzt, geschält und fein gewürfelt
- 1 Zwiebel, geschält und gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt
- Öl zum Anbraten
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- Etwas Soßenbinder
- Extra: 500 g Bandnudeln, etwas Schnittlauchröllchen zum Servieren

Zubereitung

Die Ochsenschwanzstücke in einem Bräter mit 3 EL Öl von allen Seiten kräftig anbraten.

Das gewürfelte Gemüse, Zwiebeln, Tomatenmark und Knoblauch zugeben und anbraten, dabei etwas zuckern und leicht salzen. Mit Rotwein ablöschen und 10 Minuten rührend einkochen.

Nun Rinderfond hinzufügen, einen Deckel aufsetzen und in den auf 150°C vorgeheizten Backofen geben. Dort 2,5 Stunden garen.

Die Ochsenschwanzstücke aus dem Schmortopf nehmen, abgedeckt 30 Minuten abkühlen lassen, dann das Fleisch von den Knochen und dem Knorpel ziehen.

Den Schmorsud durch ein Sieb in einen Topf passieren und, wenn nötig mit Soßenbinder andicken. Das Fleisch in die Soße geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsangabe zubereiten, dann abgießen und noch dampfend heiß mit dem Ragout vermischen und servieren.

Tipp: wer möchte, streut etwas Schnittlauch über die Teller.