

# Saures Ochsenschwanzragout

© Joachim Brendel

## Zutaten für 4 Personen

1 Ochsenschwanz (ca. 1500 g), Stücke  
3 EL Butterschmalz  
130 g Frühlingszwiebel, gehackt  
130 g Sellerieknolle, gewürfelt  
130 g Suppengrün, gewürfelt  
300 g Zwiebeln, gewürfelt  
80 g Petersilienwurzel, gewürfelt  
  
4 TL Rinds Bouillon Instant  
6 TL Thymian, gerebelt  
1 TL KnoblauchzeheN, gepresst  
  
1,5 L Wasser  
250 g Schmand  
250 ml Rotwein, trocken

Balsamico, rot - aus der Sprayflasche  
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Den in ca. 5 - 7 große Stücke gehackten Ochsenschwanz kurz abwaschen, mit Küchenpapier gut abtupfen und von allen Seiten kräftig mit dem roten Balsamico Essig besprühen – kurz ruhen lassen.

Die Stücke kräftig pfeffern und in einem tiefen Gusstopf im heißen Butterschmalz von vier Seiten je 5 Minuten auf Stufe 6 Elektro scharf anbraten.

Die Hitze auf Stufe 5 zurücknehmen, das Gemüse und die Wurzeln zum Fleisch geben, mit 2 TL Rinds Bouillon, 4 TL Thymian und dem Knoblauch bestäuben. und alles unter öfterem Wenden weitere 10 Minuten braten. Dabei mehrfach kurz mit Balsamico besprühen.

1 Liter heißes Wasser einrühren und aufkochen. Die Hitze auf Stufe 4 Elektro zurücknehmen und eine Stunde weiter kochen.

Die Fleischstücke entnehmen. Das Fleisch sorgfältig von den Knochen lösen und klein würfeln.

In die Soße ½ Liter heißes Wasser einrühren und aufkochen. Dann fein pürieren, kräftig pfeffern, 2 TL Bouillon und 2 TL Thymian einrühren, einen Hauch Balsamico sprühen und alles erneut aufkochen. Dabei mit dem Schneebesen den Schmand einarbeiten und den Rotwein zugeben. Schließlich das Fleisch zufügen und erneut kurz aufkochen.



**Dazu passen hervorragend rohe Kartoffelklöße (den Teig dazu habe ich zuvor mit 1 TL Rinds Bouillon Pulver und kräftig schwarzem Pfeffer aus der Mühle abgeschmeckt), etwas Petersilie zum Garnieren und ein frischer, grüner Salat.**

**Zum Trinken gibt es den trockenen Roten, der auch die Soße verfeinert hat.**

**Mahlzeit.**