



# 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**

Einzeln "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/>