

Rezept

# Geschmortes Ochsenschwanzragout

Ein Rezept von Geschmortes Ochsenschwanzragout, am 26.04.2024

## Zutaten

1,2 kg Ochsenschwanz in Portionsstücken	Salz
Pfeffer	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	3 Möhren
8 Stangen Staudensellerie	400 g Tomaten
1 getrockneter Peperoncino	2 EL Olivenöl
1/4 l trockener Rotwein	gemahlener Zimt
1 EL Rosinen	1 EL Tomatenmark
1 Bund Petersilie	1 TL ungesüßtes Kakaopulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Ochsenschwanz mit einem feuchten Tuch abreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen und fein hacken. Sellerie waschen und putzen. 3 Stangen ebenfalls würfeln, die übrigen Stangen und das Selleriegrün beiseitelegen. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und klein würfeln. Den Peperoncino fein zerkrümeln.
2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Ochsenschwanzstücke darin rundherum anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und zerkleinerten Sellerie hinzufügen und andünsten. Mit dem Rotwein ablöschen, mit Salz, Peperoncino und 1 Prise Zimt würzen. Rosinen, Tomaten und Tomatenmark untermischen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 2 1/2 Std. schmoren. Dabei immer mal wieder durchrühren und bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen.
3. Den übrigen Sellerie in gut 5 cm lange Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser etwa 5 Min. blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Petersilie waschen, Blättchen mit dem Selleriegrün fein hacken.
4. Sauce vom Ochsenschwanz bei Bedarf etwas einkochen lassen. Mit Kakaopulver, Salz und Pfeffer abschmecken, Sellerie und Petersilie untermischen und etwa 10 Min. ziehen lassen. Dazu schmeckt Weißbrot oder Polenta.