

## Rezept

# Ochsenschulter-Ragout in Rotwein

Ein Rezept von Ochsenschulter-Ragout in Rotwein, am 19.04.2024

## Zutaten

2	Möhren	1/2	Sellerieknolle
3	Zwiebeln	1/2	säuerlicher Apfel
2 EL	Olivenöl	1,2 kg	flache Ochsenschulter (in ca. 5 cm großen Würfeln)
3	geschälte Tomaten (Dose)	2	Knoblauchzehen
8	Schweinefußscheiben à 60 g (je 3 cm dick; beim Metzger vorbestellen)	600 ml	kräftiger Rotwein
	Salz	600 ml	Fleischbrühe
2	Lorbeerblätter	2 EL	Zucker
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle	5	Pimentkörner
1 EL	Sauerrahmbutter	1 TL	Weizenstärke
100 g	Champignons	1	Rosmarinzwig
		4 Scheiben	Frühstücksspeck

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 880 kcal

## Zubereitung

1. Möhren und Sellerie waschen und schälen. Zwiebeln schälen, und mit den Möhren und dem Sellerie in 2 cm große Würfel schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Fruchtviertel würfeln.
2. In einem Bräter 2 EL Olivenöl erhitzen, die Fleischwürfel darin rundum scharf anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
3. Gemüswürfel im Bräter bei mittlerer Hitze braun rösten, Tomaten dazugeben und auch braun rösten. Mit ca. 50 ml Wasser ablöschen, den Bratensatz lösen und ganz einkochen. Den Vorgang wiederholen. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Apfelwürfel, ungeschälten Knoblauch, Rindfleischwürfel und Schweinefußscheiben einlegen. Rotwein und Fleischbrühe angießen, bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln und dabei entstehende Trübstoffe abschöpfen. Mit Salz und Zucker würzen. Offen im Ofen (Mitte) in ca. 1 Std. 30 Min. weich schmoren. Die Fleischwürfel herausnehmen und zugedeckt warm stellen. Lorbeerblätter und Pimentkörner in die Sauce geben. Die Schweinefüße noch ca. 45 Min. im Ofen weich schmoren. Herausnehmen und warm stellen.
4. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, bei mittlerer Hitze sämig einkochen und am Rand entfetten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Weizenstärke in wenig kaltem Wasser anrühren und zum Binden in die Sauce geben. Aufkochen und die Butter einschwenken. Die Rindfleischwürfel und Schweinefüße in die Sauce legen und warm stellen.

5. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Champignons putzen, entstielen und vierteln. In einer Pfanne den Speck beidseitig kross braten, herausnehmen und warm stellen. Im Fett die Champignons scharf anbraten und pfeffern. Das Fleisch portionsweise auf Tellern anrichten, mit Sauce überziehen und Speckscheiben und Champignons darüber verteilen. Mit einem Stück Rosmarinzweig dekorieren.