

Rezept

Ochsenschwanzragout mit Schokolade

Ein Rezept von Ochsenschwanzragout mit Schokolade, am 20.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	2 Möhren
200 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
900 g Ochsenschwanz (vom Metzger zerteilt; eventuell vorbestellen)	Salz
250 ml kräftiger Rotwein (ersatzweise Fleischbrühe)	3 EL neutrales Öl
2 Pimentkörner	400 g passierte Tomaten (Tetrapak)
1 Stück Bio-Orangenschale (ca. 10 cm)	3 Zweige Thymian
schwarzer Pfeffer	20 g dunkle Schokolade (mindestens 70 % Kakaoanteil)
	Bräter mit Deckel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen (außer bei Umluft) auf 180° vorheizen. Die Zwiebel schälen, die Möhren und den Sellerie schälen und putzen. Alles grob würfeln. Den Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen, das Weiße und Hellgrüne grob zerkleinern.
2. Die Ochsenschwanzstücke kalt abspülen, trocken tupfen und salzen. In dem Bräter das Öl stark erhitzen. Das Fleisch darin bei starker Hitze in 8-10 Min. rundum bräunen, dann herausnehmen. Die Hitze reduzieren, das zerkleinerte Gemüse in den Bräter geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Mit 100 ml Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit vollständig einkochen.
3. Das Fleisch wieder in den Bräter geben, den übrigen Rotwein, die Tomaten und 500 ml Wasser angießen und alles zugedeckt aufkochen. Den Piment im Mörser etwas andrücken. Die Thymianzweige waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Piment, Thymian und Orangenschale mit in den Bräter geben und alles erneut aufkochen. Das Ragout im heißen Ofen (unten; Umluft 160°) zugedeckt ca. 3 Std. garen, dabei die Stücke zwischendurch ein- bis zweimal wenden.
4. Den Bräter aus dem Backofen nehmen, die Ochsenschwanzstücke aus dem Ragout heben und zugedeckt im ausgeschalteten Ofen warm halten. Den Inhalt des Bräters in ein Sieb über einem Topf geben und abtropfen lassen, das Gemüse gut ausdrücken und wegwerfen. Von der Sauce im Topf so viel Fett wie möglich abschöpfen.
5. Die Sauce aufkochen und bei starker Hitze offen auf etwa die Hälfte einkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Fleisch servieren. Dazu passen breite Bandnudeln und Salat.