

# Ochsenschwanz-Ragout mit Semmel-Knödel

## Für 4 Personen

2 Zwiebeln	100 g Karotte	100 g Sellerie
2 Tomaten	Pflanzenöl	4 Stück Ochsenschwanz (a 350 g)
1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	500 ml Rinderbrühe
250 ml Rotwein (z.B. Merlot)	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Salz und Pfeffer	3 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch
2 Schalotten	20 g Speck	1 EL glatte Petersilie
1 EL Butter	1 Ei	

Zwiebeln, Karotte und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Tomaten klein schneiden. In einem Topf 2 EL Pflanzenöl erhitzen, Ochsenschwanzstücke mit den Gemüswürfeln darin anrösten und sobald sie Farbe bekommen haben, etwas Tomatenmark und die klein geschnittenen Tomaten zugeben. Kurz anbraten, dann mit Mehl bestäuben und mit etwas Brühe und Wein ablöschen und gut verrühren. Kräuter zugeben, salzen und pfeffern und abgedeckt ca. 2,5 Stunden unter mehrmaligem Rühren köcheln lassen. Dabei immer wieder etwas Brühe angießen. Wenn das Fleisch weich ist mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus der Soße nehmen und die Soße durch ein Sieb passieren. In der Zwischenzeit die Semmelknödel zubereiten. Dafür die Brötchen in grobe Würfel schneiden, mit heißer Milch übergießen und ein paar Minuten ziehen lassen. Die in grobe Würfel geschnittenen Semmeln mit der warmen Milch mischen und ein paar Minuten ziehen lassen. Schalotten schälen und fein hacken, Speck ebenfalls fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten und Speck anschwitzen, zuletzt Petersilie untermischen. Alles mit dem Brot vermischen und ein Ei dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser garen. Fleisch vom Knochen lösen, unter die Soße mischen, einmal kurz aufkochen und mit den Knödeln anrichten.

Otto Koch Freitag, 23. Januar 2009