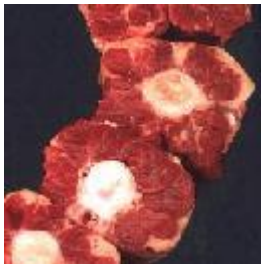




## Ochsenschwanzragout

Den Ochsenschwanz, den man mit der Haut bestellen muss, in Stücke von drei bis vier Centimeter Länge schneiden, salzen und anbraten. Später ein Wurzelwerk mitbraten und ein wenig Mehl mitziehen lassen.



In eine Pfanne oder Casserole geben, mit Bouillon der Rotwein auf eine längere Kochzeit einrichten. Sollte der Hinterteil von einem Rind stammen, genügt eine Kochzeit von 65 bis 90 Minuten, bis das Fleisch weich ist. Vorteilhaft für den Geschmack ist es, Knoblauchzehen, Lorbeerblätter, Nelken und zerdrückte Pfefferkörner mit zu kochen.

Das Fleisch ausstechen. Die Sauce eventuell noch etwas einkochen und mit Worcestersauce verfeinern. Sollte sie zu dünn sein, kann sie mit Maizena und trockenem Madère gebunden werden.

Eine Garniture von kleinen Zwiebeln, Karotten und frischen Champignons mit Wasser und Salz glacieren. Das Ragout in eine Cocotte anrichten, mit wenig Cognac verfeinern und die Garniture darüber geben.

Dazu passen Spätzli aus dem Wasser mit Paniermehl und Butter abgeschmolzen.

Quelle: Jost Müller