

Ochsenschwanzragout / Coda alla vaccinara

Zutaten für 6 Personen:

1,5 kg	Ochsenschwanz
100 g	durchwachsener Speck (Panchetta)
2 EL	Schmalz
2	Möhren
4-5 Stangen	Staudensellerie
2 Bund	glatte Petersilie
1/4 L	trockenen Weisswein
3 EL	Tomatenmark
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
	scharfes Paprikapulver
1 Prise	Zimt (je nach Geschmack auch mehr)
	Salz, Pfeffer
1 Tafel	Schokolade (min. 80% Kakao)
	Pinienkerne
	Rosinen



Gemüsemischung vorbereiten:

1 Bund Petersilie und 2 Knoblauchzehen fein hacken. 2 Möhren und 1 Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Mit Knoblauch und Petersilie in einer kleinen Schüssel mischen.

Ochsenschwanz unter fließendem Wasser kurz abspülen. 1,5 l Wasser aufkochen und den Ochsenschwanz hineingeben. 10 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Speck in feine Streifen schneiden und in eine kleine Schüssel geben.

Dann den Ochsenschwanz abgießen und - ganz wichtig - etwa 1/2 l vom Kochwasser aufbewahren. Den Ochsenschwanz abtropfen lassen.

In einem Schmortopf 2 EL Schmalz erhitzen. Speckstreifen einrühren und langsam ausbraten. Ochsenschwanzstücke portionsweise dazu geben und rundum kräftig anbräunen.

Vorbereitete Gemüsemischung dazugeben und andünsten. 1/8 l Weisswein angießen. Bei geöffnetem Topf zur Hälfte eindampfen lassen. Nochmals 1/8 l Weisswein angießen. Die Rosinen und Pinienkerne dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Die Tafel Kakao-Schokolade in kleine Stücke brechen und in einem Topf langsam schmelzen. Die flüssige Schokolade mit 3 EL Tomatenmark und dem aufbewahrtem Kochwasser verrühren. Anschliessend über das Fleisch giessen.

Ochsenschwanzragout / Coda alla vaccinara

Die Sauce mit Zimt (gerne viel Zimt) würzen.

Topf schliessen und etwa 2,5 Stunden bei milder Hitze schmoren lassen.

Staudensellerie waschen und putzen. Zartes Grün beiseite legen. Die Stangen in kleine Scheiben schneiden. Nach ca 1 1/2 - 2 Std zum Fleisch geben und mit garen.

Das Selleriegrün und den verbliebenen Bund Petersilie fein hacken und auf das Ragou streuen. Das Ragou im Topf oder in einer vorgewärmten Schüssel servieren.

Mit Weissbrot / Baguette servieren.