

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Ragout vom Ochenschlepp mit Grießknödel & Schmorgemüse

Koch Vitus Winkler

Zutaten

(4 Personen)

Für das Ragout

- ½ kg Ochenschlepp (= Schwanzwirbelknochen)
- 2 Karotten
- ½ Sellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Scheiben Speck
- 2 EL Tomatenmark
- ½ l kräftiger Rotwein (z.B. Cuveé)
- ½ l Gemüfefond (alternativ: Rinderfond)
- 2 Lorbeerblätter
- ½ TL Wacholderbeeren
- ½ TL Pfefferkörner
- ½ TL Piment
- ½ TL Senfkörner
- Liebstöckel
- Petersilie
- Rosmarinzweige
- Salz

Quelle: ORF extra

- Maisstärke zum Binden

Für die Grießknödel

- 350 ml Milch
- 30 g Butter
- 150 g Grieß
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- Salz

Für die Garnitur:

- Bärlauchkapern
- Brunnenkresse

Zubereitung

1. Für das Ragout zuerst die Zwiebel, den Knoblauch, den Speck, die Karotten und den Sellerie in kleine Würfel schneiden.

2. Nun den Ochsenschlepp in einem hohen Topf scharf anbraten, herausnehmen und dann zuerst den Speck im Bratenrückstand ohne Fett anrösten. Dann auch die Zwiebeln, den Knoblauch und das gewürfelte Gemüse zugeben und mitrösten.

3. Die Zutaten im Topf tomatisieren und mit dem kräftigen Rotwein ablöschen. Die Gewürze (Wacholderbeeren, Piment, Senfkörner, Pfefferkörner, Salz) und die leicht angebrochenen Lorbeerblätter dazugeben und das Ragout etwas köcheln lassen.

4. Für die Grießknödel die Milch und die Butter in einem Topf erhitzen und den Grieß vorsichtig und unter ständigem Rühren beimengen. Weiterrühren, bis die Masse eine feste Konsistenz bekommt, dann vom Herd nehmen und vorerst beiseitestellen.

5. Sobald das Ragout ein wenig eingekocht ist, dieses mit dem Gemüsefond aufgießen und den Ochsenschlepp wieder dazugeben. Die Kräuter (Liebstöckel, Petersilie und Rosmarin) beimengen und das Ragout mindestens zwei Stunden bei 180° C Umluft im Rohr schmoren lassen.

6. Nun das Ei und den Eidotter in die erkaltete Grießknödelmasse einrühren und kleine Knödel formen. Die Knödel in köchelndem, gesalzenem Wasser kochen.

7. Zum Schluss den Ochsenschlepp aus der Sauce nehmen und das Fleisch von den Knochen zupfen („pullen“). Das gezupfte Fleisch wieder in die Sauce geben, durchziehen lassen und anschließend in einem tiefen Teller anrichten.

Je zwei Grießknödel dazugeben und mit Bärlauchkapern und Brunnenkresse garnieren.