

Italienische Rezepte

Rigatoni Mit Ochsenschwanz Ragout

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleisch, Hauptspeise, Nudel, Rind, Teigwaren, Italien

1/2	Ochsenschwanz	5	Pimentkörner
1	Zwiebel, grob gewürfelt	1	Gewürznelke
1	Bund Röstgemüse (Karotte, - Sellerie, Lauch), grob gewürfelt	1	Lorbeerblatt
1	Liter kräftiger Rotwein	400 g	Rigatoni
1	Liter Fleischbrühe		Salz, Pfeffer
1	Knoblauchzehe		Mehl
			Olivenöl zum Anbraten

Ochsenschwanz an den Gelenken in Stücke teilen (kann auch vom Metzger gemacht werden). In einem möglichst grossen Topf die Ochsenschwanzstücke in Olivenöl rundum anbraten, währenddessen salzen und pfeffern. Die Zwiebelwürfel und das Röstgemüse zugeben, ebenfalls anbraten und dann bei geringer Hitze langsam schmoren lassen.

Dabei immer wieder abwechselnd mit Rotwein und Brühe ablöschen. Nach einer Stunde die zerdrückte Knoblauchzehe und die zerstoßenen Gewürze dazugeben. Der Ochsenschwanz muss ungefähr 2 bis 3 Stunden schmoren. Das Gericht ist fertig, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Dann die Ochsenschwanzstücke herausnehmen, das Fleisch vom Knochen lösen, das Fett entfernen und die grösseren Stücke klein schneiden.

In der Zwischenzeit die Rigatoni in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Die Sauce bei grosser Hitze einkochen, bis sie kräftig schmeckt. Etwas Mehl mit Wasser verrühren, die Sauce passieren und mit der Mehlmischung binden.

Man kann aber auch einfach nur das verkochte Gemüse mit dem Mixstab pürieren und so der Sauce eine cremige Konsistenz geben. Die Sauce abschmecken und mit den gekochten Rigatoni mischen.