

# Ochsenschwanzragout

## **Zutaten:**

*4 große Scheiben Ochsenschwanz  
Wurzelwerk, Lorbeerblatt  
4 Nelken, Pfefferkörner,  
Wacholderbeeren  
125 g Champignon  
2 hartgekochte Eier  
1 große Essiggurke  
1 große Zwiebel  
1 Gelbe Rübe, Tomatenpaprika  
Kapern  
1 Glas Weißwein  
Relish, Scharfer Senf  
Worcester Sauce, Tomatenmark*

Ochsenschwanz mit Wurzelwerk, Gewürzkörnern und Salz im Dampfkocher ca. 45 Minuten kochen. Eine mittlere Mehlschwitze herstellen und mit Sud ablöschen. Tomatenmark, Senf, Relish und Wein verrühren und zur Soße geben. Gelbe Rübe, Essiggurke, Zwiebel, Tomatenpaprika und Champignon in Scheiben schneiden. Alles in die Soße geben und 10 Minuten gut durchkochen. Zum Schluss die Kapern und geschnittenen Eier dazugeben und mit Worcester Sauce abschmecken. Dazu passen hervorragend Semmelknödel.