

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.