

## Coda alla vaccinara (Ochsenschwanzragout)

Rezept 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

Zubereitung:

Als erstes die Gemüsemischung vorbereiten.

Die Petersilie und den Knoblauch fein hacken. Die Möhren und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Mit Petersilie und Knoblauch in einer Schüssel mischen.

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

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

Den Ochsenschwanz aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Etwa 1/2 l vom Kochwasser aufbewahren.

In einem großen Schmortopf 2 EL Schmalz erhitzen. Speckstreifen einrühren und langsam ausbraten.

Ochsenschwanzstücke portionsweise dazu geben und rundum kräftig anbräunen.

Vorbereitete Gemüsemischung dazugeben und andünsten.

Die Hälfte des Weisswein angiesen und bei geöffnetem Topf zur Hälfte eindampfen lassen. Anschließend den Rest des Weins angiesen.

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.

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 vor dem servieren auf das Ragout streuen.

Das Ragout im Topf servieren.  
Dazu gibt es Weissbrot / Baguette.