

Rezepte: Kochen wie im 17. Jahrhundert

Geschmorter Ochsenschwanz

Zutaten (für 3 Personen):

1 kg Ochsenschwanz (in ca. 5 cm breite Stücke geschnitten)
2 Schalotten
2 Stangen Sellerie
2 Karotten
4 - 5 EL Olivenöl
0,4 L Tomate-Passata
2 EL Tomatenmark
0,4 L Bio-Rinderfond
1 Prise Chilipulver
1 Lorbeerblatt
etwas frischer Thymian
geriebene Zitronenschale
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
¼ L trockener Weißwein (oder Gemüsebrühe oder „Hälfte-Hälfte“)

Backofen auf 150° C vorheizen. Schalotten schälen und hacken. Sellerie und Karotten waschen, schälen und klein würfeln. Die Ochsenschwanzstücke mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einen gusseisernen Bräter geben und erhitzen, die Ochsenschwanzstücke darin rundherum anbraten und herausnehmen.

Schalotten, Sellerie und Karotten in den Bräter geben und unter Rühren anbraten.

Thymian, Chilipulver und Tomatenpassata und Tomatenmark unterrühren. Wein und Fond dazu gießen und alles einige Minuten kochen lassen. Die Ochsenschwanzstücke in die Sauce geben und zugedeckt im heißen Ofen bei 130° C Umluft ca. 3 Std. schmoren bzw. bis das Fleisch weich ist und sich gut vom Knochen lösen lässt.

Ochsenschwanzstücke aus der Sauce nehmen und das Fleisch von den Knochen lösen. Sauce noch kurz einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und geriebene Zitronenschale hinzufügen. Das Fleisch in der Sauce erwärmen und servieren.

Dazu passen geröstetes Bauernweißbrot oder Kartoffel-Selleriepüree.



Bolognese mit gehackter Hühnerleber und Hühnerherzen

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Hühnerleber und Hühnerherzen
½ Glas Weißwein
400 g Tomatenpassata
4-5 EL Olivenöl
1 EL Butter
2 Schalotten
2 Stangen Sellerie
2 Karotten
1 Knoblauchzehe
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Lorbeerblatt
0,1 - 0,2 Liter Hühnerbrühe

Hühnerherzen und Hühnerleber gut waschen, abtropfen lassen und fein hacken.

Olivenöl und Butter in einen gusseisernen Bräter geben und langsam erhitzen.

Gemüse waschen und fein hacken, mit den Kräutern in den Bräter geben und schmoren lassen. Gehacktes Fleisch hinzugeben und einige Minuten anschwitzen, dann etwas Salz und Pfeffer hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen, Hühnerbrühe, Tomatenpassata und Tomatenmark hinzufügen und gut vermischen. Etwa 30 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen, ab und zu rühren. Dann probieren: Wenn die Herzstücke noch etwas zu hart sind, weitere 10 Minuten köcheln lassen und eventuell etwas Brühe hinzufügen. Wenn das Ragout fertig ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bandnudeln kochen, abgießen und mit dem Ragout anrichten. Nach Geschmack mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.