



## Ragout von der Rindhaxe aus dem Ofen

Die Rindhaxe besteht aus etlichen Muskelsträngen die von Bindegewebe umschlossen sind. Sie lassen sich gut mit einem scharfen Messer voneinander ablösen. Beim türkischen Metzger fand ich solches Haxenfleisch. Grobe Stücke, von gut 5cm Länge, die sich leicht entlang der Muskelstränge weiter aufteilen liessen. Noch immer grössere Stücke als die Würfel, wie sie üblicherweise für ein herkömmliches Ragout rezeptiert werden.

Da das Fleisch der Haxe mit reichlich Bindegewebe durchzogen ist, kann es auch ohne Sauce, einfach nur mit reichlich Olivenöl im Ofen gegart werden ohne dass es trocken wird. Das Fleisch wird etwas fester als im Saft geschmort, dafür sorgen grobe Zwiebelstücke, die zwischen die Fleischwürfel eingeschoben werden, für einen guten Röstgeschmack. Das ist schnörkellose, gute Küche, wie sie in vielen mediterranen Ländern gepflegt wird.

Das nur mit Salz und Pfeffer gewürzte Fleisch wird mit einer warmen Vinaigrette mit reichlich Petersilie, Tomaten und Zitrone angerichtet.

### Zutaten (2 Portionen)

380g	Fleisch von der Rindhaxe (gut gelagert)
140g	Zwiebel (1/2 sehr grosse Zwiebel)
1dl	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
50g	glatte Petersilie
4	Picadilly-Tomaten
2	Scheiben Zitrone
15g	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Rindhaxenstücke entlang des Bindegewebes auseinanderteilen. Ringsum salzen, pfeffern und mit reichlich Olivenöl vermischen.

Zwiebel im grobe Stücke schneiden.

Ofen auf 140° vorheizen.

Fleisch zusammen mit der Zwiebel in ein Ofengeschirr geben, darauf achten das zwischen den Fleischstücken reichlich Zwiebel zu liegen kommt. Mit reichlich Olivenöl beträufeln.

Fleisch in die Mitte des Ofens einschieben und 3 1/2 Stunden schmoren. Nach einer und zwei Stunden Fleisch und Zwiebeln erneut vermischen.

Sobald das Fleisch fast gar ist, Petersilie grob hacken und die Tomaten zu kleinen Stücken schneiden, dabei die Kerne entfernen (so ungefähr). Tafelbutter ausschäumen lassen, Petersilie und Tomate zugeben und ca. 3-4 Minuten dünsten. Ca. 5cl Wasser zugeben und die Zitronenscheiben dazulegen. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Zitronenscheiben leicht ausdrücken und aus der Pfanne nehmen. Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.







