

# OCHSENSCHWANZ VOM GRILL

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 18.7.2020

## Zutaten für 2 Personen

1 kg	Ochsenchwanz
1	Zwiebel, ggf. ein wenig Wurzelgemüse
4	Zehen Knoblauch
1	Kleine Knolle Ingwer, geschält und gehackt
3	Blätter Gewürzlorbeer
1 EL	Salz
5 g	Pfefferkörner

Ochsenchwanz vom Grill ? Nie gehört, geht so etwas überhaupt ? Wir hatten von ein paar Jahren das **Ragout vom Ochsenchwanz** vorgestellt. Das ist ein Schmorgericht, das viele Stunden mit Rotwein und Gemüse im Backofen verbringt. Doch dass man den Ochsenchwanz mal schnell eben auf den sommerlichen Holzkohlegrill oder unter den Backofengrill legen kann, das ist tatsächlich neu!



Es braucht aber eine gewisse Vorbereitung, denn zunächst muss der Ochsenchwanz, genauer gesagt, die Schwanzwirbel mit ihren knorpeligen Muskelsträngen, zu einer Boullion gegart werden. Doch das kann man Tage vor der Grillparty machen. Und man wird dabei durch den köstlichen Sud noch belohnt.

So wird's gemacht:

Vor dem Servieren auf der Eisenpfanne 10 Minuten bei 220 Grad im Backofen grillen, mit Gemüse und Kartoffeln



Man kaufe beim Metzger oder in der Fleischabteilung des Supermarktes mehrere Wirbelstücke von der Schwanzwurzel des Rindes. Die Teile von der Schwanzwurzel enthalten mehr Fleisch, doch schadet es nicht, wenn auch ein paar dünnere Stücke von der Schwanzspitze dabei sind. Unterschätzen Sie nicht die benötigte Menge, denn es ist natürlich viel Knochen und Knorpel dabei. Auch dieses aromatische Bindegewebe ist wertvoll. Es löst sich in der Boullion.

Die Wirbelstücke werden gewaschen und in einen großen Kochtopf mit Wasser bedeckt. Mit Salz, Pfeffer, das im Würfel geschnittene Gemüse, den geschnittenen Ingwer und Knoblauch sowie den Lorbeerblättern auf dem Herd auf kleinster Stufe für etwa 4 Stunden langsam köcheln lassen. Ab und zu den Wasserstand prüfen.

Wenn sich das Fleisch von den Wirbeln zu lösen beginnt, können der Ochsenchwanz, Gemüse- und Ingwerstücke herausgenommen und fürs Grillen zurückgestellt werden. Es kann wie ein Steak mit etwas Fett auf dem Grill knusprig gebraten und mit Barbecue-Soße gereicht werden. Das Herauspulen der Fleischstücke aus den Kammern der Wirbelknochen ist das reinste Vergnügen. Man scheue sich nicht, mit den Fingern zu essen.

Die aromatischen Boullion, die beim Abhühlen geliert, ist eine echte Ochsenchwanzsuppe. Sie eignet sich bestens als deftige Suppe, oder als Grundlage für eine Beilagensoße.