

Ochsenziemer-Gulasch in Senfsauce mit Minudeln

Auch das dritte Rezept an den Weihnachtstagen ist etwas Besonderes und Außergewöhnliches. Wie ich es Ihnen angekündigt habe.



Sehr ungewöhnliches, aber schmackhaftes Gulasch
Sie werden jetzt fragen, was ein Ochsenziemer ist.

Lassen wir einmal Wikipedia sprechen: „Ein Ochsenziemer ist eine Schlagwaffe, die aus einem gedörrten und verdrillten Stierpenis hergestellt wird. Das Wort ist entlehnt von französisch *cimier*: ‚Schwanz, männliches Glied, Fleischstück unmittelbar beim Schwanz des Tieres‘.“
© <https://de.wikipedia.org/wiki/Ochsenziemer>

Uns interessiert hier aber nur der letzte Teil der Beschreibung eines Ochsenziemers. Denn der besagte Schlachter, von dem ich das Innereienpaket zu Weihnachten bekommen habe,

benennt in seinem Onlineshop, in dem er seine Fleischstücke, Innereien und anderes vom Tier anbietet, den Ochsenpenis als Ochsenziemer. Sie lesen also richtig, es handelt sich somit, könnte man sagen, um des Ochsens bestes Stück.

Sie können sich sicherlich vorstellen, dass der Ochsenziemer bei einem Ochsen natürlich andere Maße und auch eine andere Struktur hat, als wir es vom Menschen her kennen. Aufgrund der Größe, dem Gewicht und der Masse eines Ochsen ist der Ochsenziemer lang, seeeeehr lang. Und er ist meines Erachtens kein Schwellkörper wie beim Mann, sondern er hat eine festere Struktur. Ich konnte nicht genau erkennen, wie er anatomisch aufgebaut ist. Ich habe nur a) festgestellt, dass ich mir beim Zuschneiden mit einem wirklich sehr scharfen, großen Fleischmesser fast einen Krampf im rechten Arm geholt hätte, so fest ist der Ochsenziemer, und b) der Ochsenziemer somit eine Innereie ist, die man unbedingt lange schmoren muss, anders ist er nicht genießbar.

Machen Sie also nicht den gleichen Fehler wie ich, als ich vor Jahren das erste Mal einen Ochsenziemer zubereiten wollte, leider aufgrund des Nichtvorhandenseins von Rezepten im Internet keine Anleitung zur Zubereitung fand und den Ochsenziemer einfach kurzerhand in der Grillpfanne gegrillt habe. Ich dachte, es sei eine gute und leckere Idee. Das war es leider nicht. Das gute Stück landete danach leider in der Biotonne.

Ein Ochsenziemer hat ungefähr eine Länge von 50–60 cm und ein Gewicht von 600–700 g. Sie erkennen an der Masse, dass ein Ochsenziemer somit genau für ein Gericht für zwei Personen geeignet ist. Und Sie sollten ihn tatsächlich mindestens drei Stunden schmoren. Eine Stunde reicht da nicht.

Ich gebe zu den Ochsenziemerstücken, die ich in Öl anbrate, um Röststoffe zu erhalten, noch Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Ingwer. Und bilde die Sauce mit einer selbst hergestellten Gemüsebrühe, die ich für diesen Zweck

portionsweise eingefroren habe. Dann kommt als Besonderheit Senf und Crème fraîche hinzu. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen Dann Deckel drauf und bei mittlerer Temperatur drei Stunden schmoren. Das Gemüse verkocht und schmilzt beim langen Schmoren komplett und macht auf diese Weise die Sauce sehr sämig. Die letzte halbe Stunde wird alles ohne Deckel noch auf die Hälfte der vorhandenen Flüssigkeit reduziert, um mehr Geschmack in die Sauce zu bringen. Dann abschmecken, fertig.

Sie werden mich aber sicherlich noch zum Schluss fragen, warum ich in aller Welt chinesische Miinudeln zu dem Gulasch reiche. Das hat einen einfachen Grund. Ich hatte Tage zuvor ein asiatisches Gericht zubereitet und noch Miinudeln für 2 Personen übrig und im Kühlschrank aufbewahrt. Sie waren noch gut und mussten verbraucht werden. Das ist der einzige Grund. Sie können jedoch ganz nach Belieben auch andere Nudeln verwenden, Fusilli, Penne Rigate, Farfalle oder auch Spaghetti. Toben Sie sich ruhig aus!

Für 2 Personen:

- 1 Ochsenziemer (etwa 650 g)
- 2 große, weiße Zwiebeln
- 4 Lauchzwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- ein Stück Bio-Ingwer
- 4 EL Senf
- 4 EL Crème fraîche
- 1 l Gemüsebrühe
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Öl
- 350 g Miinudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 3

Stdn.



Mit einer sehr sämigen, würzigen Sauce
Gemüse putzen und gegebenenfalls schälen. Zwiebeln in lange Streifen schneiden. Lauchzwiebeln grob zerkleinern. Knoblauchzehen mit einem großen, breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. Ingwer auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.

Ochsenziemer mit einem großen, scharfen Fleischmesser quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Ochsenziemerstücke darin einige Minuten unter Rühren kross anbraten, bis sich Röstspuren gebildet haben. Stücke herausnehmen und in die Schüssel zurückgeben.

Gemüse bis auf den Ingwer in den Topf geben und einige Minuten anbraten, bis vor allem die Zwiebeln glasig sind. Ochsenziemerstücke zurück in den Topf geben. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Röststoffe mit dem Pfannenwender vom

Topfboden lösen. Senf, Crème fraîche und Ingwer dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut verrühren und zugedeckt bei mittlerer Temperatur drei Stunden schmoren. Ab und zu umrühren.

Die letzte halbe Stunde die Sauce ohne Deckel auf die Hälfte der noch vorhandenen Flüssigkeit reduzieren. Sauce abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Wasser in einem Topf erhitzen, leicht salzen und Miiinudeln 6 Minuten darin garen. Miiinudeln durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten.

Miiinudeln auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Gulasch mit viel Sauce großzügig über den Nudeln verteilen.

Servieren. Guten Appetit! ***Und einen schönen 2. Weihnachtsfeiertag!***