

Rezept Ochsenschwanzsuppe

Zutaten:

1 kg Ochsenschwanz
2 Beinscheiben vom Rind
2 l Rinderbrühe
0,3 l trockener Rotwein (Typ Bordeaux)
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Lauch
1 Zweiglein Thymian
1 Lorbeerblatt
10 Pfefferkörner

Einlage:

2 l Rinderbrühe und 1 l Wasser
1/2 Knollensellerie
2 Karotten
2 Schalotten
0,1 l Madeirawein oder trockenen Sherry
3 EL Olivenöl
Cayennepfeffer
Salz
frischgeriebener Pfeffer

Zubereitung:

Ochsenschwanz, Beinscheibe, Rotwein, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Lauch, Thymian, Lorbeerblatt und Pfefferkörner mit der kalten Rinderbrühe aufsetzen und langsam zum Kochen bringen. Öfters abschäumen und ca. 80 min köcheln lassen.

Die Suppe abseihen und die Kochbrühe nochmals durch ein

Feinsieb geben, mit 1 l Wasser verlängern und für das weitere Vorgehen bereitstellen. Die Fleischteile abkühlen lassen und säubern, entfetten und in kleine Würfel schneiden, bereitstellen.

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und im Olivenöl anschwitzen.

Salzen und Pfeffern. Mit der erkalteten Brühe aufgießen und langsam zum Kochen bringen. Den Madeirawein zugeben und nochmals aufwallen lassen. Das Fleisch zum Erwärmen hineingeben.

Würzen und Abschmecken.

Zurück zu den Suppen und Eintöpfen

Zurück zu Regionales