

Ochsenschwanzsuppe



Zutaten für 6-8 Personen:

1 kg Ochsenschwanzstücke
1 Gemüsezwiebel
1 Scheibe Knollensellerie
1 Stück Petersilienwurzel
2 Karotten
1/3 Lauch
2 Knoblauchzehen
3 EL neutrales Öl
2 EL Tomatenmark
300 ml trockener Weißwein
2 Lorbeerblätter
3 Zweiglein frischer Thymian
10 Pfefferkörner
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer (nach Geschmack)
100 ml Sherry Medium dry

1. Gemüsezwiebel, Sellerie, Petersilienwurzel und Karotten putzen und grob würfeln. Lauch längs halbieren und in kleinere Abschnitte teilen. Knoblauch abziehen und halbieren.
2. In einem großen breiten Topf mit neutralem Öl die Ochsenschwanzstücke von allen Seiten bei starker Hitze kräftig anrösten, dann beiseite stellen. Hitze reduzieren und zuerst Zwiebeln und dann das andere Gemüse mit Ausnahme Knoblauch anschwitzen. Das Tomatenmark mitlaufen lassen.
3. Mit dem Weißwein ablöschen und etwa 2 L heißes Wasser zugießen. Die Ochsenschwanzstücke

wieder zugeben.
4. Kurz aufkochen, den Topf zudecken und bei sehr kleiner Hitze etwa 90 min simmern lassen. Lorbeerblätter, Thymian, Knoblauch und Pfefferkörner zugeben und weitere 60 min sanft köcheln lassen.
5. Ochsenschwanzstücke mit dem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen. Brühe durch ein feines Sieb abpassieren, in den Topf zurückgeben, kalt stellen.
6. Inzwischen das weiche Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden.
7. Die Fettschicht der Brühe mit Küchentüchern soweit wie möglich abheben.
8. Vor dem Servieren die Brühe zugedeckt wieder

erhitzen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Cayennepfeffer und dem Sherry abschmecken. Die Fleischstücke in die Suppe geben und nochmals alles richtig heiß werden lassen, aber nicht mehr kochen.

Hinweise:

Statt Sherry nimmt man im Regelfall Madeira. Man kann aber auch trockenen Portwein verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 60 min, Gesamtzeit ca. 210 min, Suppen, Partygerichte, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 25.09.2018