



Unsere Chefin empfiehlt:

Ochsenschwanzsuppe

Zutaten:

1 Ochsenschwanz
Salz, Pfeffer
1 Bund Suppengrün
2 Zwiebel
2 Tomaten
200 ml lieblichen Rotwein
Pfefferkörner
5 Lorbeerblätter
pro l Brühe:
30 g Butter
40 g Weizenmehl
1 fein gewürfelte Zwiebel
2 EL Tomatenmark
2 Tomaten
100 g angebratene Champignons
100 g gegarte und gewürfelte Karotten
Essig, Madeira, Rotwein, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Gartzeit:

Fleisch ca. 120 Minuten

Zubereitung:

Den Ochsenschwanz in Stücke teilen und scharf in der Pfanne anbraten, und pfeffern. Die Stücke in einen großen Topf geben, dann ein Bund Suppengrün putzen und grob würfeln, scharf anbraten und dazugeben.

1 Zwiebel würfeln, anbraten. Zusammen mit 2 geviertelten Tomaten, 200 ml lieblichen Rotwein, einigen Pfefferkörnern und 5 Lorbeerblättern zugeben und mit Wasser bedeckt gut zwei Stunden leise köcheln lassen.

Abseihen und über Nacht die Brühe kalt stellen. Das Fleisch von den Knochen entfernen, klein schneiden und ebenfalls kalt stellen. Die Brühe am nächsten Tag entfetten.

Eine dunkle Einbrenne (pro Liter Brühe 30 g Butter und 40 g Weizenmehl) herstellen. Dazu Butter schmelzen und das Mehl etwas darin bräunen. 1 fein gewürfelte Zwiebel und 2 Esslöffel Tomatenmark mit anschwitzen. Mit der Brühe auffüllen und kurz durchkochen.

2 Tomaten enthäuten und in kleine Stücke schneiden. 100 g angebratene Champignons sowie 100g gegarte und gewürfelte Karotten zufügen. Mit wenig Essig sowie Madeira, Rotwein, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zufügen - gerne auch eine Tüte von Steffens Fleischklößchen!