



Ochsenschwanzsuppe

Den entfetteten Sud vom Ochsenschwanzragoût hab ich aufgeköcht, die Fleischstücke wieder zugegeben und eine weitere Stunde leicht geköchelt. Davon habe ich 5 dl für die Ochsenschwanzsuppe abgeschöpft.

Angeröstetes Tomatenmark, mit Madeira abgelöscht ist das Fundament dieser kräftigen Suppe. Dieser habe ich den Zwiebelsud und ein paar kleine, mundgerecht zerzupfte Ochsenschwanzstückchen zugegeben und sie zum Schluss mit etwas Pfeffer abgeschmeckt. Die Suppe muss auch nicht mit Mehl oder Stärke gebunden werden, für die samtige Konsistenz sorgen die lange geschmorten Zwiebeln und die reichlich vorhandene Gelatine aus den Knochen- und Knorpelstücken.

Zutaten (2 Teller)

5dl Sud vom Ochsenschwanz
100g Ochsenschwanz
1El Tomatenpüree
1dl Madeira
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter

Zubereitung

Tomatenpüree ca. 2-3 Minuten Bratbutter andünsten bis es kräftig aus der Pfanne duftet. Mit Madeira ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Ochsenschwanz-Sud mit dem kleinen Fleischstückchen zugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken und anrichten.

So einfach ist die Zubereitung dieser kräftigen Suppe, wenn man auf ein auf ein stundenlang geschmortes Ochsenschwanzragoût zurückgreifen kann. Es lohnt sich,

Saft und etwas Fleisch davon einzufrieren, um daraus auch mal auf die Schnelle eine Ochsenchwanzsuppe kochen zu können.



Der kräftige Ochsenchwanzsud