

# Gebundene Ochschwanzsuppe



- **Gang:**Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 5 - 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 2m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5 - 6', 'yield' : " });
```

Mit dem Aufkommen der Supermärkte, Anfang der Siebziger Jahre findet man gewisse Fleischteile gar nicht mehr (Z.B. Zunge, Kalbsbries, Kalbs - oder Rinderbäckchen oder auch Ochschwanz) Ev. hat man in guten Metzgereien eine Chance per Vorbestellung.

Dabei ist der Ochschwanz, auch wenn er etwas aus der Mode gekommen scheint, ein außerordentlich aromatisches Schmorstück, den man zu einem köstlichen Ragout, gefüllt oder auch als klare oder gebundene Suppe zubereiten kann, althergebracht aber immer wieder lecker.

## Zutaten

- 500 g Röstgemüse aus groben Zwiebeln, Möhre, Knollensellerie
- 1 Speckschwarte falls vorhanden
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Tl Tomatemark
- 1 gehäufter Tl Mehl
- 250 ml trockener Rotwein
- 50 ml Madeira
- 300 ml Wasser
- 2 El Pflanzenöl
- In einem Laschenteebeutel: 6 Pfefferkörner 0.5 Lorbeerblätter 5 Piment Körner 5

- Wacholderbeeren 1 Prise Koriander 1 Thymian (Zweig)
- Salz, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

In einem Bräter mit heißem Pflanzenöl und der Speckschwarte die Ochsenschwanzstücke scharf anbraten, Salzen, pfeffern und mit Rosenpaprika bestreuen, Farbe nehmen lassen.

### **Schritt2**

Das Röstgemüse zufügen, ebenfalls Farbe nehmen lassen und das Tomatenmark verrühren. Mit dem Rotwein aufgießen, fast völlig reduzieren lassen, das Mehl darüber sieben. Mit Wasser bedecken, aufkochen, Knoblauch und die Gewürze dazu geben. 2 - 2,5 Stunden bei geschlossenem Deckel schmoren lassen.

### **Schritt3**

Danach die Stücke einzeln prüfen, denn die großen Stücke brauchen länger als die kleineren. „Ausstechen“ und den Schmorfond durch ein feines Küchensieb passieren, abstehen lassen und ev. das Fett abnehmen.

### **Schritt4**

Das Fleisch absuchen und zwischen 2 Tellern abkühlen lassen. Dann geliert es und man kann es in gleichmäßige Würfel schneiden.

### **Schritt5**

Den Schmorfond ev. noch etwas auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken und den Madeira Wein dazu geben, mit den Fleischwürfeln servieren

**Rezeptart:** Gebundene Suppen, Partyrezepte, Suppen **Zutaten:**Knoblauch, Möhren, Ochsenschwanz, Rotwein, Sellerie, Tomatenmark, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebundene-ochsenschwanzsuppe/>