

# Ochsenschwanzsuppe mit Rotwein und Likörwein



- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:40 h
- **Fertig in** 2:000 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '120', 'cook_time' : '1:40 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Diese würzige Ochsenschwanzsuppe, die zwar eine etwas zeitintensivere Zubereitung benötigt, ist aromatisch und ein zeitloser Klassiker. Damit aus dem zähen Ochsenschwanz ein zartes Stück Fleisch entsteht, muss es lange vor sich hin köcheln.

Durch die besondere Zugabe von Madeira, ein Likörwein von der gleichnamigen Insel, entsteht bei der Reduktion ein süßlich-herber Geschmack. Dieser harmoniert hervorragend mit dem deftigen Fleischaroma.

## Zutaten

- 1 frischer Ochsenschwanz, in den natürlichen Gliedern zerteilt
- (Röstgemüse aus:)
- 1 Möhre
- 2 Zwiebeln
- Staudensellerie
- Porrèe
- 2 El Tomatenmark
- 1/2 l Rotwein

- 1/4 l Portugiesischer Wein "Madeira"
- 1 - 2 El Weizenmehl
- Sonnenblumenöl
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig frischer Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe
- Paprika Edelsüß
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Ochsenschwanzstücke mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und mit Mehl bestäuben. In einem geeigneten "Bräter" gut von allen Seiten anbraten. Das Röstgemüse (nur etwas Staudensellerie) und eine gedrückte Knoblauchzehe dazu geben und mit anbraten. Zeitversetzt das Tomatenmark hinzufügen, 2 - 3 min. glacieren .

### Schritt2

Erst danach das Mehl hinzufügen, 1 - 2 min angehen lassen.

### Schritt3

Mit Madeira und Rotwein ablöschen, runter kochen lassen.

### Schritt4

Mit Wasser bedecken und bei geschlossenem Deckel ca. 100 min. „köcheln“ lassen. Die Stücke recht weich schmoren, prüfen, einzeln ausstechen und herausnehmen.

### Schritt5

Etwas auskühlen lassen und das Fleisch im Kühlschrank lagern. Das gelierte Fleisch lässt sich somit einfacher in Stücke schneiden.

### Schritt6

Die Fettschicht der Suppe entfernen. Vor dem Servieren Fleisch und Suppe erhitzen und mit Brot anrichten.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** beliebt wie eh und je, bürgerlich, klassiker, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ochsenschwanzsuppe-gebunden-mit-rotwein-und-madeira/>