

Ochsenschwanzsuppe gebunden

Bei diesem Rezept Ochsenschwanzsuppe handelt es sich um eine im Geschmack besonders würzige gebundene Ochsenschwanzsuppe, bei welcher man je nach persönlichem Geschmack, die [Suppe](#) kurz vor dem Servieren entweder mit Madeira, was den herben leicht säuerlichen Geschmack der Suppe auf angenehme Weise durch die leichte Süße im Madeirawein ergänzt, oder die Suppe mit Sherry, abschmeckt.

Die Zubereitung dieser Ochsenschwanzsuppe ist sowohl in der Arbeit als auch in der Zeit etwas aufwendig.

Wenn man schon eine Ochsenschwanzsuppe selbst kocht, empfiehlt es sich, gleich die doppelte Menge zu kochen und die andere Hälfte der Suppe, entweder in jeweils 2 Suppenteller aufgeteilt, oder in einer größeren Portion, einzufrieren.



Zutaten: für 8 Suppentassen

600 – 700 g Ochsenschwanz
2 EL Öl zum Anbraten
1 Zwiebel
1- 2 Karotten
1 Stück Sellerie (50 g)
2 frische Tomaten
½ TL getrockneter Thymian
2 getrocknete Lorbeerblätter

Zum Ablöschen:

1 Liter Brühe (Fertigprodukt)
1/8 Liter Rotwein

Für die Fertigstellung der Suppe:

50 g Butter oder Margarine
40 g Mehl
2 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer
Rotwein,
Madeira oder Sherry
zum Abschmecken

Zubereitung:

Für die Zubereitung zuerst den Ochsenschwanz, wenn nicht schon vom Metzger erledigt, in etwa fingerlange Stücke zerteilen, gut unter kaltem Wasser waschen, damit eventuelle kleine Knochenreste abgespült werden.

Das Fleisch in einen großen Topf mit kaltem Wasser einlegen, den Inhalt einmal aufkochen.

Dabei bildet sich viel Schaum an der Oberfläche.

Das Fleisch aus dem Kochwasser nehmen, erneut abspülen, das Kochwasser weg gießen.

Eine Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden.

Karotten und Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden.

2 geschälte Tomaten in Würfel schneiden.

Im bereits benutzen Kochtopf 2 – 3 EL Öl erhitzen.

Die Ochsenschwanzstücke darin von allen Seiten kräftig braun anbraten (wichtig für die spätere Farbe

und Geschmack der Suppe).

Das Fleisch heraus nehmen, auf einen Teller legen.

Die Zwiebelwürfel und das Wurzelgemüse im verbliebenen Fett anbraten, die Tomatenwürfel und die Lorbeerblätter hinzu geben mit etwa 1 Liter Brühe und Rotwein ablöschen.

Das Fleisch mit in den Topf legen und zugedeckt, je nach Qualität des Fleisches etwa 2 – 2,5 Stunden langsam weich kochen lassen.

Nach zwei Stunden mit einer Gabel in den Ochsenschwanz einstechen und testen ob es schon weich ist, eventuell Flüssigkeit nachfüllen.

Wenn das Fleisch weich genug ist, dieses aus der Suppe nehmen, auf einen Teller legen und leicht auskühlen lassen.

Lorbeerblätter aus der Brühe fischen.

Die Brühe durch ein feines Sieb gießen, das Gemüse mit einem Löffel etwas durchdrücken.

Vom noch warmen Ochsenschwanz das ganze anhaftende Fleisch abschneiden, (ergibt etwa 150 – 200 g Fleischanteil) in eine Schüssel legen, mit Folie abgedeckt, in den Kühlschrank stellen.

Die Kochbrühe entfetten, oder noch einfacher, diese zugedeckt für mehrere Stunden, oder über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Danach kann man das oben erstarrte Fett abnehmen, weil die Suppe sonst zu fettig wäre.

Für die Fertigstellung zuerst die inzwischen kalten Fleischstückchen in sehr kleine (fast wie beim Zwiebelschneiden) Stücke schneiden.

In einem Topf Butter oder Margarine schmelzen, das Mehl einrühren und eine **dunkle Mehlschwitze** zubereiten.

Den Topf zur Seite ziehen, das Tomatenmark mit einem Rührlöffel unterrühren.

Mit der Kochbrühe ablöschen und sofort mit dem Schneebesen gründlich durchrühren, damit keine Klümpchen entstehen.

Den Topf wieder auf die Kochstelle zurück stellen, unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen einmal aufkochen lassen.

Nun, je nach Vorliebe eventuell noch soviel Wasser hinzu gießen, bis die gewünschte Sämigkeit der Suppe erreicht ist.

Diese Ochsenschwanzsuppe anschließend noch gut 20 Minuten langsam durchkochen lassen, damit sich der Mehlgeschmack verflüchtigt.

Zuletzt die Suppe mit Salz, Pfeffer, Rotwein und vor allem mit Madeira oder Sherry nach eigenem Geschmack pikant abwürzen.

Das Fleisch in die Suppe einlegen und nur noch erwärmen

Kalorienangaben

Bei 8 Suppentassen Ochsenschwanzsuppe, hat 1 Portion ca. 160 kcal und ca. 11 g Fett