

Gebundene Ochsenchwanzsuppe

Zutaten für etwa 4 Portionen

Fond:

400 g Ochsenchwanz
200 ml Olivenöl
1 Bund Wurzelgemüse, grob geschnitten
1 Zwiebel grob geschnitten
2 El. Tomatenmark
1/4 l Rotwein

Suppe:

400 g
100 ml Olivenöl (2 Eßl.)
1 fein gehackte Zwiebel
150 g gewürfelte Petersilwurzel
1/2 l Rotwein
4 cl Sherry trocken

Zubereitung:

Ochsenchwanz beim Knorpel in Stücke schneiden, scharf in Olivenöl anbraten. Wurzelwerk mitrösten, Tomatenmark dazu geben und mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser auffüllen, würzen mit Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Pfefferkörner. Dann ca. 4 Stunden weich kochen.

Herausnehmen und in kaltem Zustand das Fleisch auslösen, in Würfel schneiden.

Fond durch Sieb passieren. Zwiebel und Petersilwurzel in Olivenöl anschwitzen und goldgelb anrösten, wieder mit Rotwein ablöschen, mit Fond aufgießen. Abschmecken und eventuell mit Maizena (Speisestärke) binden. Fleisch dazugeben.

Vor dem Anrichten noch Sherry einrühren.
Einlage nach Belieben!