

Ochsenschwanzsuppe

Zutaten:

Für 4-6 Personen:

Menge	Zutaten
1 kg	Ochsenschwanzstücke in ca. 3 cm starken Scheiben
3	Zwiebeln
2 Bund	Suppengrün
2	Knoblauchzehen
3 EL	Öl
3 EL	Tomatenmark
300 ml	trockener Weißwein
2 L	heißes Wasser
	Lorbeerblätter, ThymianzweigeSalz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Waschen Sie die Ochsenschwanzstücke sowie das Suppengemüse und trocknen Sie anschließend alles gut ab. Anschließend hacken Sie die Zwiebel, den Knoblauch und das Suppengemüse grob.
2. Rösten Sie die Ochsenschwanzstücke von allen Seiten gemeinsam mit den Zwiebeln kräftig an und mischen Gemüse, Knoblauch und Tomatenmark unter. Braten Sie alles kurz an und gießen dann das Wasser und den Weißwein ein.
3. Nachdem Sie Lorbeerblätter, Thymian und Pfeffer hinzugefügt haben, können Sie den Topf zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2,5 Std. köcheln lassen, bis das Fleisch weichgekocht ist.
4. Nehmen Sie das Fleisch aus dem Topf und seihen die Brühe mit einem feinen Sieb ab. Nun können Sie das Fleisch leicht von den Knochen lösen und klein schneiden. Für knackiges Suppengemüse, kochen Sie den zweiten Bund frisch und fügen diesen bei.