

Gebundene Ochenschwanz-Suppe

Zutaten:

für 8-10 Personen:

1 Ochenschwanz (aufgehackt), Butterschmalz zum Anrösten, 200 g Zwiebeln, 300 g Wurzelwerk, ½ l Rotwein, 2 l Rindsuppe, 3 EL Tomatenmark, Salz, Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 Messersp. Piment, etwas Rotweinessig, Mehl und Sauerrahm zum Binden;

Zubereitung:

Die Fleischstücke in heißem Fett scharf anrösten. Zwiebel hacken, Wurzelgemüse in Würfel schneiden und zusammen in Fett goldgelb anrösten. Tomatenmark dazu geben und etwas mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Suppe aufgießen. Ochenschlepp und Gewürze begeben. Die Suppe sanft köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Aus der Suppe heben, vom Knochen ablösen und in kleine Stücke schneiden. Die Suppe mit einem Mehl-Sauerrahm Gemisch binden und pikant abschmecken.

Wenn die Suppe ganz fein sämig sein soll – kurz mit Mixstab pürieren.

Tipp: Mit gerösteten Brotwürfeln servieren.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!