

Ochsenschwanz-Suppe

Zutaten:

ca. 600 g Ochsenschwanz in Scheiben, 2 Möhren, 1 Zwiebel, 2 EL Paprika-Tomatenmark, Paprikapulver, 3 EL Mehl, 2 EL Rapsöl, 250 ml Brühe, 1/2 Liter Rotwein, Piment-, Pfeffer- und Wacholderkörner, Salz, Lorbeerblatt

Zubereitung:

Ochsenschwanz waschen, gut trocken tupfen und im heißen Öl in einer Pfanne scharf anbraten. Das Fleisch in einen Topf geben. Im Bratfett die klein geschittenen Möhren und Zwiebel auch scharf anbraten (Röstaromen) das Paprika-Tomatenmark, Paprikapulver sowie das Mehl dazugeben und alles schön anrösten. Das Gemüse mit den Gewürzen in den Topf geben und mit der Brühe und dem Rotwein ablöschen, alles 2-2,5 Stunden köcheln lassen. Das Fleisch vom Knochen lösen und die Suppe pürieren. Im Anschluss das Fleisch wieder dazugeben. Noch einmal kurz aufkochen lassen und dann kann serviert werden.

Guten Appetit!!