Rezept

# Klare Ochsenschwanzsuppe

Ein Rezept von Klare Ochsenschwanzsuppe, am 17.05.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **2** | Zwiebeln |
| **3 EL** | Öl |
| **1/4 l** | trockener Weißwein |
| **2** | Lorbeerblätter |
| **2** | Möhren |
| **1 Stück** | Knollensellerie (ca. 200 g) |
| | Salz |
| **1 Zweig** | Thymian |
| **1 kg** | Ochsenschwanz (vom Metzger in 3–4 cm große Stücke oder Scheiben hacken lassen) |
| **1 1/2 l** | Fleischbrühe |
| **1 TL** | schwarze Pfefferkörner |
| **2** | Petersilienwurzeln |
| **2 EL** | Madeira oder trockener Sherry (nach Belieben) |
| | frisch geriebene Muskatnuss |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen, die Ochsenschwanzstücke darin rundherum anbraten und herausnehmen. Den Bratensatz mit dem Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann die Brühe dazugießen. Ochsenschwanzstücke, Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzufügen und alles zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt ca. 3 Std. ziehen lassen, dabei öfter den aufsteigenden Schaum abschöpfen.

2. Möhren, Petersilienwurzeln und Sellerie schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Nach ca. 3 Std. die Ochsenschwanzstücke aus der Brühe nehmen. Das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Die Brühe durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, die Gemüsewürfel hinzufügen und in ca. 15 Min. gar ziehen lassen. Die Fleischstücke wieder in die Brühe geben und erwärmen. Die Suppe nach Belieben mit Madeira oder Sherry, Salz und Muskatnuss abschmecken.