

Rezept

Kräftige Ochsenschwanzbrühe

Ein Rezept von Kräftige Ochsenschwanzbrühe, am 10.06.2026

Zutaten

1,5 kg Ochsenschwanz (in Stücken)	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 große Möhre
4 Stangen Staudensellerie	1 Stange Lauch
4 EL Sonnenblumenöl	2 EL Tomatenmark
1/2 l ½ l Weißwein	3 Zweige Thymian
3 Zweige Rosmarin	3 Nelken
4 Pimentkörner	Salz
Pfeffer	3- 4 EL 3-4 EL trockener Sherry oder Madeira (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Ochsenschwanzstücke abbrausen und trocken tupfen. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln, den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse waschen oder schälen und putzen und in grobe Stücke schneiden.
2. Das Öl in einem Suppentopf (noch besser: ein Bräter) erhitzen. Darin die Ochsenschwanzstücke rundherum bei mittlerer bis starker Hitze kräftig anbraten, dabei darauf achten, dass der Bodensatz nicht anbrennt. Zwiebeln, Knoblauch und das Gemüse dazugeben und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren mitbraten.
3. Tomatenmark unterrühren und 1-2 Min. unter Rühren mitrösten. Mit 100-150 ml Wein ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen, dabei ständig rühren und den Bratenansatz gut lösen. Vorgang zweimal wiederholen, dabei den Wein beim letzten Mal nur leicht einkochen lassen. Dann die Kräuter abbrausen und mit den Gewürzen dazugeben, 2 l Wasser aufgießen, salzen und pfeffern. Alles aufkochen lassen, dann zugedeckt bei geringer Hitze 3 Std.-3 Std. 30 Min. köcheln lassen. Falls Schaum aufsteigt, diesen abschöpfen.
4. Sobald das Fleisch gar ist – es sollte sich ganz leicht vom Knochen lösen –, herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. (Wer eine schöne klare Brühe möchte, legt das Sieb vorher mit einem Tuch aus.) Brühe erhitzen und nach Belieben mit Sherry oder Madeira, Salz und Pfeffer abschmecken. Wer will, kann das Fleisch davor von den Knochen lösen, klein schneiden und in die Brühe geben.