

Rezept

Kraftbrühe vom Ochsenschwanz

Ein Rezept von Kraftbrühe vom Ochsenschwanz, am 08.12.2025

Zutaten

1/2 kg Kalbsknochen (gehackt)	1 kg Ochsenschwanz (in Stücken)
4 Schalotten	400 g Suppengemüse (z. B. Möhren, Knollensellerie, Lauch)
1 TL Tomatenmark	1/4 l Portwein
Salz	5 Zweige Thymian
1 TL schwarze Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
Pfeffer	1-2 TL Gewürzmischung
1 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 240° vorheizen. Die Knochen in einem flachen Bräter verteilen und im Ofen (Mitte, 220° Umluft) etwa 40 Min. rösten, dabei gelegentlich wenden. Nach 15 Min. Garzeit die Ochsenschwanzstücke dazugeben.
2. Nach 30 Min. Garzeit die Schalotten schälen und in dicke Scheiben schneiden. Das Suppengemüse schälen bzw. putzen, waschen und ebenfalls in 2 cm große Würfel schneiden. Die Gemüswürfel und das Tomatenmark zu den Ochsenschwanzstücken geben und gründlich durchrühren. 10 Min. mitrösten und mit dem Portwein ablöschen. Den Brüheansatz 5 Min. kochen lassen, dann alles in einen großen Topf füllen, mit kaltem Wasser knapp bedecken und leicht salzen. Die Ochsenschwanzbrühe bei kleiner Hitze etwa 3 Std. kochen lassen, dabei gelegentlich den Schaum entfernen. Nach etwa 2 ½ Std. Garzeit den Thymian abrausen und trocken schütteln. Die Pfefferkörner mit der Breitseite eines großen Messers zerdrücken und mit den Lorbeerblättern und dem Thymian in die Brühe geben.
3. Ein Nudelsieb mit einem feuchten Passiertuch auslegen (oder ein feines Sieb verwenden). Die Brühe durch das Sieb in einen zweiten Topf gießen. Die Brühe erhitzen und mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Gewürzmischung abschmecken. Das Ochsenschwanzfleisch von den Knochen lösen, die Fettstücke entfernen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Das Fleisch und den Schnittlauch auf Gläser oder Tassen verteilen und die Ochsenschwanzkraftbrühe daraufgeben. Sehr gut schmecken auch Grießnocken oder in Streifen geschnittene Kräuterpfannkuchen in der Brühe.