

Rezept

Linseneintopf mit Ochenschwanz

Ein Rezept von Linseneintopf mit Ochenschwanz, am 20.04.2024

Zutaten

1 Bund Suppengrün

4 EL Öl

1 Zwiebel

2 Stangen Staudensellerie

200 g Champagner-Linsen

200 ml Rotwein

2 EL Apfelessig

700 g Ochenschwanz (vom Metzger in den Gelenken durchgehackt)

Salz

2 Möhren

2 TL Puderzucker

1 EL Tomatenmark

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Das Suppengrün waschen, putzen und grob würfeln. Den Ochenschwanz waschen, trocken tupfen und in 2 EL Öl in einem großen Topf bei starker Hitze anbraten. Das Suppengrün dazugeben, kurz mitbraten. 2l Wasser angießen, salzen. Das Fleisch bei kleiner Hitze in ca. 2 Std. weich garen.
2. Dann den Ochenschwanz aus der Brühe nehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und klein würfeln. Die Brühe durch ein Sieb gießen und auffangen.
3. Zwiebel und Möhren schälen, den Sellerie waschen und putzen und das Gemüse klein würfeln. Das übrige Öl im Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Mit Zucker bestäuben und karamellisieren lassen. Linsen und Tomatenmark untermischen, Wein und Brühe angießen. Alles 30-45 Min. bei kleiner Hitze sanft kochen lassen, bis die Linsen gar sind. Mit Salz, Pfeffer und Essig würzen. Ochenschwanz untermischen, erwärmen.