Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Ochsenschwanzsuppe auf Vorrat

Ein Rezept von Ochsenschwanzsuppe auf Vorrat, am 14.11.2026

Zutaten

1 kg	Ochsenschwanz in Stücken
2	Zwiebeln
500 ml	Rotwein
2 Zweige	Thymian
1 TL	schwarze Pfefferkörner
2	Möhren
1 Stück	Sellerieknolle (ca. 50 g)
3 EL	Mehl
	Cayennepfeffer
1	Markknochen
6 EL	Sonnenblumen- oder Rapsöl
2	Lorbeerblätter
4	Pimentkörner
	Salz
1	Petersilienwurzel
1 Stange	Lauch
50 ml	halbtrockener Sherry

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER À 700 ML INHALT (FÜR JE 2-3 PORTIONEN) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Ochsenschwanzstücke und Markknochen kalt abspülen, in eine Schüssel legen. Reichlich Wasser aufkochen, über Fleisch und Knochen gießen, kurz stehen lassen. Fleisch und Knochen dann abtropfen lassen.

2. Zwiebeln schälen, würfeln. In einem großen Topf in 2 EL Öl den Ochsenschwanz rundum braun anbraten. Knochen und Zwiebeln mitbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Wein und 21 Wasser unter Rühren angießen, aufkochen.

3. Lorbeerblätter, Thymian, Gewürze und 2 TL Salz zufügen. Die Suppe bei schwacher Hitze 3 Std. kochen und erkalten lassen. Ochsenschwanzstücke und Markknochen aus der Suppe nehmen, diese durch ein Sieb gießen, kalt stellen und nach Geschmack entfetten.

4. Das Fleisch von den Ochsenschwanzstücken abschneiden; dabei Fett, Knorpel und Häutchen entfernen, mit den Knochen wegwerfen. Das Fleisch in Stückchen schneiden. Möhren, Petersilienwurzel und Sellerie schälen und klein würfeln. Vom Lauch den Wurzelansatz und die dunkelgrünen Blätter abschneiden. Den Lauch waschen und in schmale Streifchen schneiden.

5. In einem sauberen Topf das übrige Öl erhitzen, das Gemüse darin 2 Min. unter Rühren dünsten. Mehl überstreuen, unterrühren und kurz anschwitzen. Ochsenschwanzbrühe unterrühren und aufkochen. Das Fleisch zufügen und alles 15 Min. kochen lassen. Den Sherry einrühren. Die Suppe mit 1 Prise Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Kräftig aufkochen, sofort in die sorgfältig gereinigten Gläser füllen, mit Twist-off-Deckeln verschließen. Oder im Einkochtopf 50 Min. einkochen.