

## Rezept

# Rheingauer klare Ochsenschwanzsuppe

Ein Rezept von Rheingauer klare Ochsenschwanzsuppe, am 01.10.2023

## Zutaten

<b>750 g</b> Ochsenschwanz (vom Metzger in Stücke teilen lassen)	Salz
<b>1</b> Zwiebel	Pfeffer
<b>100 g</b> Sellerieknolle	<b>2</b> Möhren
<b>2 EL</b> Butterschmalz	<b>1</b> kleine Stange Lauch
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1</b> frischer Thymianzweig
<b>1 TL</b> Pimentkörner	<b>1</b> Lorbeerblatt
	<b>100 ml</b> kräftiger trockener Weißwein (z. B. Riesling; ersatzweise Mineralwasser mit etwas Zitronensaft)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Die Ochsenschwanzstücke kalt abspülen, trocken tupfen und rundum mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebel, Möhren und Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Den Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen. Das Grün beiseitelegen und den hellen Teil in Scheiben schneiden.
2. In einem großen Suppentopf das Butterschmalz erhitzen. Die Ochsenschwanzstücke darin bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. rundum kräftig anbräunen. Das Gemüse zugeben und leicht anrösten. Ca. 1 1/4 l Wasser angießen, aufkochen lassen und salzen. Den Schaum abschöpfen und die Hitze reduzieren. Den Thymian waschen und mit den ungeschälten Knoblauchzehen, dem Lorbeerblatt und den Pimentkörnern in die Brühe geben. Bei schwacher Hitze ca. 4 Std. zugedeckt sieden lassen.
3. Die Ochsenschwanzstücke aus der Brühe heben, abkühlen lassen. Ein Sieb mit einem sauberen Küchentuch auslegen, die Brühe durchfiltern, das Gemüse leicht ausdrücken und wegwerfen. Die Brühe wieder zurück in den Topf füllen.
4. Von den Ochsenschwanzstücken Häute, Fett und Sehnen entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden. Ein paar zarte grüne Lauchblätter in kleine Rauten schneiden, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
5. Die Brühe wieder erhitzen, den Wein zugießen und einmal aufkochen lassen. Die Fleischwürfel einstreuen und ganz kurz heiß werden lassen. Die Suppe auf vier Teller verteilen und mit den Lauchrauten garniert servieren. Dazu schmecken kleine Roggenbrötchen.