

## Rezept

# Slow Cooking Ochsenschwanzsuppe

Ein Rezept von Slow Cooking Ochsenschwanzsuppe, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Ochsenschwanzstücke	<b>3</b> Zwiebeln
<b>1</b> großes Bund Suppengrün (mit Knollensellerie, Möhren, Lauch und Petersilienwurzel)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>3 EL</b> neutrales Öl
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>300 ml</b> trockener Weißwein
<b>1 TL</b> getrockneter Thymian	1-2 Zweige frischer Thymian oder
Salz	1/2 TL Pfefferkörner
Cayennepfeffer (nach Geschmack)	Pfeffer aus der Mühle oder grobkörniger Zitronenpfeffer
	1/8 l mitteltrockener Sherry oder trockener Portwein

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 6-8 Personen als feine Vorspeise: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Ochsenschwanzstücke unter fließendem kaltem Wasser waschen, gut abtrocknen. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Suppengemüse waschen und putzen oder schälen, ebenfalls grob zerteilen. Knoblauch schälen und halbieren.
2. In einem großen und möglichst auch breiten Suppentopf das Öl erhitzen. Die Ochsenschwanzstücke darin von allen Seiten bei starker Hitze kräftig anrösten. Die Zwiebeln untermischen, unter Rühren mitrösten. Danach das zerteilte Gemüse und den Knoblauch untermischen, das Tomatenmark unterrühren. Alles kurz anbraten und dann knapp 2 l heißes Wasser und den Weißwein angießen. Lorbeerblätter, Thymian und Pfefferkörner hineingeben. Den Topf zudecken und alles bei kleinster Hitze 2 1/2 Stunden sanft köcheln lassen.
3. Die Ochsenschwanzstücke mit dem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen. Die Brühe durch ein feines Sieb abgießen, wieder in den Topf zurückgeben und kurz neben dem Herd stehen lassen, damit sich das Fett etwas absetzen kann.
4. Inzwischen das weiche Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Die Fettschicht der Brühe soweit wie möglich abheben.
5. Vorm Servieren die Brühe zugedeckt wieder erhitzen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle oder Zitronenpfeffer, Cayennepfeffer und Sherry oder Portwein abschmecken. Fleischstücke in die Suppe geben und nochmals richtig heiß werden lassen, aber nicht mehr kochen. Oder auf Suppenteller verteilen und mit heißer Brühe begießen. Gut dazu: feine Schnittlauchröllchen.