



Vorspeise (Suppe)

Ochsenschwanzsuppe (gebunden)

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 EL	Olivenöl, kalt gepresst
1 bis 1.5 kg	Ochsenschwanz, vom Metzger in Stücke schneiden lassen
4 grosse	Markknochen
200 gr	geräucherter Speck (am Stück)
2 Stangen	Lauch, geputzt, in feine Ringe geschnitten
3 grosse	Karotten (Rüebli), geschält und in Ringe geschnitten
1/2 Stück	Sellerieknolle, geschält, in Würfel geschnitten
2 grosse	Zwiebeln, geschält und fein gehackt
2 Stück	Petersilienwurzel
2 EL	Tomatenmark aus der Tube
1 TL	Paprikapulver, scharf
1/4 lt	Rotwein, schwer (denjenigen, den man nachher zum Essen trinkt)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 lt	Wasser
2 Stück	Lorbeerblätter
3 Stück	Gewürznelken
5 Stück	Wachholderbeeren
1 Zweig	Thymian
1 MSP	Cayennepfeffer
	Einen Schuss Madeira (höchstens 1 dl)
1 EL	Mehl (gehäufter Esslöffel)
2 dl	Rahm (Sahne)

Zubereitung:

Ochsenschwanzstücke sowie Markknochen	Die Ochsenschwanzstücke und Markknochen gut spülen und danach mit Küchenpapier abtrocknen.
Grosse Kasserolle, Speck, Ochsenschwanz, Markknochen	In einer grossen Kasserolle das Olivenöl erhitzen und den Speck mitsamt den Ochsenschwanzstücken und den Markknochen anbraten.
Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel) und Tomatenmark, Paprikapulver	Alles feingeschnittene Gemüse ebenfalls in die Kasserolle geben und anrösten. Das Tomatenmark auf dem Pfannenboden ebenfalls anrösten. Achtung: Es darf dunkelbraun jedoch nicht schwarz werden. Wird sonst bitter. Das Paprikapulver beigegeben und mitrösten.
Rotwein, Lorbeerblätter, Nelken, Thymian, Wachholderbeeren, Wasser	Mit dem Rotwein, das Bratgut ablöschen. Lorbeerblätter, Gewürznelken, Thymianzweig sowie Wachholderbeeren dazugeben. Danach das Wasser zugießen und zirka 30 Minuten kochen lassen. Von Zeit zu Zeit den sich bildenden Schaum abschöpfen. Danach die Markknochen entnehmen. Das Mark herausdrücken und würfeln. Auf die Seite stellen. Danach die Fleischbrühe während rund 2 Stunden auf kleinstem Feuer zugedeckt köcheln lassen. Danach die Suppe sieben und erkalten lassen. Das sich bildende Fett an der Oberfläche kann dadurch leicht entfernt werden.
Ochsenschwanzstücke, Speck, Mehl, Rahm	Das Fleisch von den Ochsenschwanzstücken ablösen und in kleine Würfel schneiden. Ebenso den Speck in kleine Würfel schneiden. Die gesiebte und entfettete Fleischbrühe erneut erhitzen. Das Mehl mit etwas Rahm verrühren und in die Suppe geben und mindestens nochmals 10 Minuten leise köcheln lassen. Den restlichen Rahm dazugeben. Die Speck-, Ochsenschwanz- sowie Markwürfel in die Suppe geben und nur noch warm werden lassen. Abschmecken mit Salz sowie Pfeffer aus der Mühle.
Madeira	Mit einem Schuss Madeira aromatisieren. In vorgeheizten Suppentellern servieren.