



Vorspeise (Suppe)

# Pot auf feu

Rezept für 6 - 8 Personen

## Zutaten:

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

1.5 kg Siedfleisch, mager (z.B. Laffenspitz)	1 Packung Suppengemüse
4 - 6 Markknochen	einige Pfefferkörner, Salz
300 gr Ochsenschwanz, geschnitten	2-3 l Wasser
300 gr Suppenknochen	4 Karotten
1 Zwiebel	1-2 Herbstrüben (oder Bodenkohlrabi)
1 Lorbeerblatt	1 kleine Sellerieknolle
2 Nelken	2 Lauchstengel
Schnittlauch	

## Zubereitung

### Vorbereitung:

Ochsenschwanz, Knochen

Für die Bouillon den Ochsenschwanz und die Knochen in kochend heissem Wasser einmal aufwallen lassen. Abgiessen und kalt abschrecken. Die Zwiebel samt Schale quer halbieren und die Flächen auf der Herdplatte (oder Bratpfanne ohne Fett) dunkelbraun bis schwarz rösten. Danach die eine Hälfte mit dem Lorbeerblatt und Nelken bestecken.

### Zubereitung:

Ochsenschwanz, Knochen, besteckte Zwiebel, Suppengemüse, Pfefferkörner und Wasser

In einer grossen Pfanne Ochsenschwanz, Knochen, besteckte Zwiebel, Suppengemüse, Pfefferkörner und kaltes Wasser aufsetzen. Zudecken und aufkochen. 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Dann salzen.

Siedfleisch

Das Siedfleisch mit Küchenpapier trocken tupfen. In die kochende Bouillon geben. Nach Bedarf etwas Wasser dazugiessen. Das Fleisch muss knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Bei kleiner Hitze ungefähr eine Stunde ziehen lassen. Den Schaum von Zeit zu Zeit abschöpfen.

Karotten, Rüben, Sellerie, Lauch

In der Zwischenzeit Karotten, Rüben und Sellerie schälen, in nicht zu kleine Stücke schneiden. Den Lauch halbieren, gründlich waschen und in lange Stücke schneiden. Die Gemüse zum Fleisch in die Bouillon geben und knapp weichgaren.

Markknochen

Die Markknochen heiss abspülen. Mit etwas heisser Bouillon übergiessen und zugedeckt ziehen lassen.

Die Bouillon abschmecken und mit dem ausgelösten Mark und Schnittlauch als ersten Gang servieren. Anschliessend das Fleisch quer zur Faser in dünne Tranchen schneiden. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit wenig Salz bestreuen und wenig heisse Bouillon darüber giessen. – Das Gemüse separat anrichten mit brauner Butter nappieren.

**Tip:** Damit die Bouillon klar bleibt, darf sie nur leise köcheln. Pot-au-feu-Spezialisten blanchieren nicht nur die Knochen (damit alle Blut- und Knochenreste entfernt werden), sondern auch das Fleisch. Dann muss die Bouillon kaum abgeschäumt werden.

**Beilagen:** Sauer-süsse Früchte, Salsa verde (Vinaigrette mit reichlich gehackten Kräutern, Kapern und Sardellen), grobkörniger Senf, Meerrettich, Preiselbeeren (und so weiter) dazu servieren.