Kochwerkstatt Wiesbaden

Rezept für eine Ochsenschwanzsuppe (Oxtail) aus unserem Kochkurs.

Zutaten:

- 1kg Ochsenschwanz
- 200g Möhren
- 200g Sellerie
- 200g Lauch
- 2 Lorbeerblätter
- 300ml Maderia
- 1 El Tomatenmark
- 5 Nelken
- 4 Wacholderbeeren

Zubereitung:

Ochsenschwanz zerkleinern und in einem Topf in etwas Öl anbraten.

Gemüse schälen und die Hälfte grob, die andere Hälfte fein würfeln.

Die groben Gemüsewürfel kurz mit braten.

Den Ochsenschwanz mit Tomatenmark kurz anbraten und mit Madeira ablöschen.

Gewürze und etwas Salz zugeben, mit Wasser auffüllen und bei mittlerer Hitze ca. 3h köcheln lassen, bis das Fleisch am Ochsenschwanz weich ist.

Die Brühe durch ein feines Sieb passieren und die feinen Gemüse Würfel darin kurz aufkochen.

Das Fleisch vom Ochsenschwanz lösen, Würfeln und als Einlage mit in die Brühe geben.
