

Ochsenschwanz-Suppe mit Wurzel-Gemüse

Für 4 Personen

300 g Ochsenschwanz in Stücken	1/2 Knoblauchknolle	1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter	Thymian	1 Tomate
1 Karotte	¼ Sellerieknolle	2 Streifen Zitronenschale
Salz	Pfeffer	300 ml Glas Kalbsfond
300 ml Wasser	200 ml Sherry	Öl

Den Ochsenschwanz zusammen mit dem Wurzelgemüse anschwitzen. Die ganze Tomate, den Knoblauch, das Lorbeerblatt, die Zitronenschale und den Thymian dazugeben, und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Wasser, Fond und Sherry ablöschen und kochen lassen, bis das Fleisch vom Knochen fällt (ca. 2 Std.).

Den Knochen aus der Suppe nehmen und das Fleisch auslösen.

Die Suppe durch ein feines Sieb streichen, abschmecken und mit dem Fleisch als Einlage servieren.

NN am 28. November 2020