



Ochsenschwanzsuppe

Zutaten (für 4 Personen)

- 1Kg Ochsenschwanz (Stücke)
- 4 Möhren
- 1/8 Sellerie
- 2 große Kartoffeln
- 6-8 kleine, feste Champignon
- 1 Zwiebel
- 1 kleines Bund Petersilie
- 1/2 Stange Lauch
- 1 Scheibe Ingwer (1-2 cm)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Tomaten
- 3 EL Ghee
- 2 L Wasser
- 1/4 L Madeirawein

- Salz
- 1 TL rosa Pfefferkörner
- Je 1/4 TL gemahlene Piment, Kurkuma
- 1-2 Lorbeerblätter
- 1/4 Cilli-Schote



Für die Bindung

- Butter
- ca. 50 g Mehl

Zubereitung

Das Gemüse und die Kartoffeln schälen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch in feine Ringe schneiden, Tomaten in grobe Stücke schneiden und die Pilze putzen, halbieren und in Scheiben schneiden und alles beiseitestellen.





Ghee in einem Topf erhitzen und die Ochschwanz-Stücke darin scharf anbraten. Wenn das Fleisch gebräunt ist, die Zwiebeln, den Ingwer, den Knoblauch, die Tomaten und eine Hälfte der Möhren und des Sellerie zugeben und weiter anbraten. Anschließend das Wasser aufgießen.



Mit Salz, rosa Pfefferkörner, gemahlener Piment, Kurkuma würzen, 1-2 Lorbeerblätter und $\frac{1}{4}$ Cilli-Schote zugeben und mit geschlossenem Deckel kochen lassen, bis das Fleisch weich ist. Das kann 2-3 Stunden dauern.

Dann das Fleisch herausnehmen, von den Knochen lösen, kleinschneiden und beiseitestellen. Die Suppe und das Gemüse durch ein Sieb passieren. Anschließend die Suppe erneut aufkochen, jetzt das restliche Gemüse und die Kartoffeln zugeben und solange kochen bis das beides gar ist (bissfest).

Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl darin unter Rühren gut anbräunen, mit der Suppenflüssigkeit ablöschen und anschließend in Suppe geben. Die Lauchröllchen, feingeschnittene Petersilie, die Pilze und das Fleisch zugeben mit Madeirawein aufgießen und die Suppe noch etwa 10 Minuten leise köcheln lassen. Bei Bedarf vorm Servieren noch einmal abschmecken.

Dazu frisches Krusten-Brot servieren.

