

Ochsenschwanzsuppe



Zutaten

1 Ochsenschwanz
1 Bund Suppengemüse
1 mittelgroße Kartoffel
¾ Liter Rinderfond
1 Prise Thymian
Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

Den geteilten Ochsenschwanz in einem Topf mit heißem Salzwasser 2½ Stunden kochen lassen, danach herausnehmen und abkühlen lassen. Wenn das Fleisch erkaltet ist, dieses vom Ochsenschwanz lösen, in kleine Stücke rupfen und bereitstellen. Den Rinderfond durchseihen und für das Gemüse im Topf belassen.

Das Suppengemüse (außer der Petersilie) putzen und in kleine Stückchen schneiden. Die Kartoffel schälen und auch in kleine Stückchen schneiden. Die Petersilie putzen und klein hacken. Diese Zutaten mit Salz, Pfeffer und Thymian zu dem Rinderfond geben und 20 Minuten köcheln lassen. Jetzt die Fleischstückchen mit hinzu geben und kurz weiterköcheln lassen. Zum Ende hin nochmal abschmecken.