

# Ochsenschwanzsuppe

Zubereitung: ca. 30 Min. / Für 4 Personen

## Zutaten

- 450 g Suppengemüse (Zwiebeln, Karotten etc.)
- 700 g Ochsenschwanz in Stücken
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Bratbutter
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 EL Honig
- 1 EL edelsüßer Paprika
- 1,5 dl Rotwein
- 1,3 l heisse Rindsbouillon
- 3 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Petersilie
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- ca. 2 EL Worcestershire-Sauce



**heimisch**

Mehr Infos zum Projekt unter  
[www.heimisch-zh.ch](http://www.heimisch-zh.ch)

## Zubereitung

1. Gemüse in Würfelchen schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Bratbutter in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin rundum ca. 5 Minuten anbraten.
2. Gemüswürfel dazugeben, mitbraten. Tomatenpüree, Honig und Paprika dazugeben und weiterbraten, bis der Honig caramelisiert. Mit Wein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Bouillon, Nelken und Lorbeerblatt dazugeben. Suppe zugedeckt bei kleiner Hitze 1 bis 2 Stunden köcheln lassen. Das Fleisch soll sich von den Knochen lösen lassen.
3. Fleisch aus der Suppe heben. Von den Knochen lösen, klein zerpuffen. Suppe durch ein feines Sieb abgiessen. Petersilie hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Mehl darin unter Rühren ca. 2 Minuten andünsten.
4. Suppe unter kräftigem Rühren dazugiessen, ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis sie bindet. Fleischstücke dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Worcestershire-Sauce abschmecken. In Teller verteilen, mit Petersilie bestreuen.

En Guätä!

### Projektpartner:

