

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Madeira, der „Klassiker“

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '150', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Die elegantere und wesentlich anspruchsvollere Variante der gebundenen Ochsenschwanzsuppe.

Zutaten

- 1, 2 kg frischer Ochsenschwanz
- Grobes Röstgemüse aus: 1 Möhre, 2 Zwiebeln, 50 g Stauden- oder Knollensellerie, 1 kleinen Stange Porrèe
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1/4 l Madeira Wein
- Salz
- 5-6 Pfefferkörner
- Wacholderbeeren
- 3 Nelken
- Thymian
- 1 Knoblauchzehe (nach Geschmack)
- 150 g Rindfleisch (Tatarfleisch aus dem Wolf)
- 3 - 4 Eier (hiervon das Eiweiß)
- 4 - 5 Eiswürfel
- 250 g Suppengrün, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer
- Paprika Edelsüß

Zubereitungsart

Schritt1

Anmerkung zum Ochsenschwanz: In den natürlichen Gliedern zerteilt, die großen Stücke nochmals senkrecht halbieren Der Ansatz:

Schritt2

Den Ochsenschwanz mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in einem geeigneten "Bräter" gut von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Das grob geschnittenen Röstgemüse und das Tomatenmark hinzufügen. 2 - 3 min. angehen lassen. und mit dem Madeira und dem Rotwein ablöschen, einkochen lassen. Ca.1, 5 l Wasser aufgießen und ca. 1,5 - 2 Stunden „köcheln“ lassen.

Schritt3

Den Ochsenschwanz recht weich schmoren, einzeln prüfen, ausstechen, etwas auskühlen lassen und das Fleisch absuchen.

Schritt4

Und jetzt kommt ein kleiner Trick:

Schritt5

Das Fleisch zwischen zwei gleichgroßen Tellern geben, pressen, auskühlen lassen. (Es bildet sich eine gelierte Masse die sich exakt als Einlage in gleichmäßige Würfel schneiden lässt.

Schritt6

Danach die Suppe passieren, etwas abstehen lassen und entfetten

Schritt7

Der Klärprozess:

Schritt8

Pro l zu klärende Flüssigkeit etwa 3 Eiweiß, das grob geschnittenen geschnittene Gemüse, mit 150 g gewolfem Rindfleisch / Tatar, sowie 4 - 5 Eiswürfel mischen.

Schritt9

Alles gut miteinander vermengen, besonders das Eiweiß muss sich gut verteilen. Dazu 1 Lorbeerblatt, 1 Thymianzweig, 6 gestoßene Pfefferkörner, 3 - 4 Nelken, ev. 1 gedrückte Knoblauchzehe geben.

Schritt10

Langsam aufkochen und nur in der Anfangsphase, bis ca. 80° C, gut auf dem Boden rühren, danach nicht mehr.

Schritt11

Das Eiweiß mit den Trübstoffen wird sich langsam an der Oberfläche absetzen. Leise ca 30 min. weiter köcheln, Gemüse und Klärfleisch gut auskochen. Durch ein Küchentuch passieren, entfetten, herzhaft nachschmecken, ev. noch etwas Madeira und Rotwein dazu geben.

Schritt12

Beim Klärprozess verbessert sich, durch das nochmalige Hinzufügen von Klärfleisch und Gemüse,

der Geschmack und der Gehalt der Suppe erheblich, so dass man von einer "Consommé double" (doppelte Kraftbrühe) spricht.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Mit dem in gleichmäßige Würfel geschnittenen Fleisch als Einlage und

Schritt15

ev. einigen Gemüse - Brunoise und warmen Käsestangen servieren.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** klare suppen, klärprozess, klassiker, lecker, leicht

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)506
- Fett (g)24
- KH (g)8
- Eiweiss (g)42
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klare-ochschwanzsuppe-mit-madeira-der-klassiker/>