

Mockturtle Soup, klare Kalbschwanzsuppe

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Warum nicht einmal wieder den Klassiker?

Zutaten

- 1000 g Ochsenchwanz
- (In den natürlichen Gliedern zerteilt, große Stücke nochmals senkrecht hacken / halbieren. macht sicherlich der Metzger)
- 250 g gewolfes Rindfleisch, Tatarfleisch zum Klären
- 1 Möhre in groben Stücken
- 2 mittelgroße Zwiebeln in groben Stücken
- Etwas Staudensellerie oder frische Sellerieknolle in groben Stücken
- 2 El Tomatenmark
- 1/2 l Rotwein
- 1/4 l Madeira
- Etwas frischen Majoran und Thymian
- Salz, Pfeffer, Paprika
- .

Zubereitungsart

Schritt1

Der 1. Suppenansatz:

Schritt2

Den Ochsenchwanz mit Salz, Pfeffer würzen, in einem geeigneten „Bräter“, gut von allen Seiten anbraten. Die grob geschnittenen Zwiebeln, Möhren und Sellerie dazu geben, mit anbraten.

Schritt3

Das Tomatenmark hinzufügen, angehen lassen und mit den Rotweinen und ca.1,5 l Wasser auffüllen.

Schritt4

Alles muss bedeckt sein, ca.90 min. leise „köcheln“ lassen, bis das Fleisch weich geworden ist.

Schritt5

Heraus nehmen, die Suppe durch ein Küchensieb passieren, etwas abstehen lassen und entfetten.

Schritt6

Das Fleisch absuchen und zwischen zwei Tellern pressen, kalt stellen.

Schritt7

Dabei bildet sich eine zusammenhängende, gelierte Schicht, die sich exakt, gleichmäßig für die Einlage in Würfel schneiden lässt.

Schritt8

Der 2. Ansatz, der Kärprozess:

Schritt9

Um nun eine klare, erstklassige Consommè auf professionelle Art zu erhalten, muss man einen Klärprozess durchführen.

Schritt10

(Er ist anwendbar und übertragbar auf alle klaren Suppen)

Schritt11

Pro l zu klärende Flüssigkeit als Faustregel :3 Eiweiß, etwas gewolfte, gehacktes Rindfleisch, hier Tatarfleisch.

Schritt12

Dazu ca. 200 g Suppengemüse aus Porrèe, Möhren, Sellerie, Petersilienwurze zu gleichen Teilen, sowie die Gewürze und einige Eiswürfel,

Schritt13

Alles gut miteinander vermengen, besonders das Eiweiß muss sich gut verteilen.

Schritt14

Wieder aufsetzen, und langsam aufkochen. Nur in der Anfangsphase gut auf dem Boden rühren, denn dort setzt sich das Eiweiß gerne ab und brennt an. Bei etwa 80° - 90° C setzt sich das Eiweiß mit den Trübstoffen, an der Oberfläche ab; dann keinesfalls mehr rühren.

Schritt15

Das Gemüse und das Fleisch 25 - 30 min. leise auskochen, reduzieren.

Schritt16

Danach alles vorsichtig durch ein Küchentuch passieren, die Weine hinzu fügen, entfetten, nachschmecken.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Mit der gleichmäßig gewürfelten Einlage und warmen Käsestangen oder kleine Croissants servieren.

Rezeptart: National / Regional **Tags:** klare suppen, klärprozess, klassiker, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mockturtle-soup-klare-kalbschwanzsuppe/>