Kohlsuppe mit Rindshaxen

Die Rindshaxe kann nicht nur geschmort werden, mit dem Knochen ist sie auch gutes Suppenfleisch. Sie enthält viel Bindegewebe, das der Suppe Geschmack gibt und auch für eine leichte Bindung sorgt. Allerdings sie muss lange geköchelt werden. 3 Stunden sind da nicht zu viel. Zusammen mit viel Weisskohl, dazu Rüebli, Sellerie, Zwiebeln und Kartoffeln gibt das eine währschafte Wintersuppe, die mit Kümmel und nach Belieben mit Tabasco gewürzt, nicht ohne Raffinesse ist.

Zutaten (4 Portionen)

500g	Weisskohl
150g	Rüebli
150g	Sellerie
2-3	Knoblauchzehen
100g	Zwiebel
3Tl	Tomatenmark
2Tl	Kreuzkümmel
~1,5lt	Rindsbouillon
3	Lorbeerblätter
4-6	Spritzer Tabasco
2	Rindshaxen à 450g
300g	Kartoffeln festkochend
	Bratbutter

Zubereitung

Kohl vierteln und den Strunk herausschneiden. Blätter zu 2cm breiten Streifen schneiden. Rüebli zu 1m dicken Schieben schneiden, Sellerie zu 1cm grossen Würfeln schneiden. Knoblauch und Zwiebel grob hacken.

Alles zusammen in reichlich Bratbutter ca 15 Minuten dünsten, dabei öfters aufmischen.

Kümmel und Tomatenmark zugeben und vermischen, weitere 3 Minuten dünsten.

Mit der Bouillon auffüllen, die Lorbeerblätter zugeben und die Suppe aufkochen. Rindshaxen in die Suppe geben, sie sollten fast ganz in der Flüssigkeit liegen. Einen Deckel aufsetzen und einen Spalt weit offen lassen. 2 1/2 Stunden leicht köcheln lassen. Das Fleisch muss sich deutlich von den Knochen ablösen.

Kartoffeln schälen und zu knapp 2cm grossen Würfeln schneiden. Kartoffeln in die Suppe geben und ca. 25 bis 30 Minuten mitgaren. Die Suppe zum Schluss mit Tabasco abschmecken.

Haxen mit etwas Gemüse und Suppe auf einer Platte anrichten, damit mas sie gut portionieren kann. Die Suppe in einer Schüssel dazu servieren.
Tipp: Senf passt gut zu den geschmorten Rindshaxen.