



Oxtail-Suppe mit Steinpilzen

Die Ochsenchwanzsuppe tauchte um 1700 in englischen Kochbüchern auf. Obwohl Gerichte mit Ochsenchwanz in vielen Regionen der Welt zubereitet werden, ist die englische Bezeichnung "Oxtail Soup" auch ausserhalb Englands zu einem gängigen Begriff geworden. Aus den englischen Kolonien gelangten schon früh exotische Gewürze nach England und auch der Süsswein aus Jerez in Südspanien wurde importiert. Er wurde von den Engländern als Sherry bezeichnet. Damit standen gute und kräftige Zutaten für die Oxtail-Suppe in den Küchen bereit. Ochsenchwanz muss lange geschmort werden, da lohnt es sich, eine grössere Menge für ein Ragout zuzubereiten und einen Teil davon für die Suppe abzuzweigen, natürlich von einem Ragout, das mit reichlich asiatischen Gewürzen gekocht wurde. Das Rezept: Ochsenchwanz asiatisch.

Zutaten (2 Teller)

100g	Ochsenchwanz, gekocht
40g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2Tl	Tomatenpüree
3dl	Sud vom Ochsenchwanz
1dl	Rindsbouillon
8g	getrocknete Steinpilze
5cl	Sherry
2El	Sojasauce
2-3	Spritzer Tabasco
	Bratbutter

Zubereitung

Steinpilze zu kleinen Stücken brechen und in wenig lauwarmem Wasser 1 Stunde einweichen.

Zwiebel und Knoblauchzehen hacken. Die Hälfte des Ochsenschwanzes sehr klein schneiden. Die andere Hälfte zu löffelgerechten Stücken schneiden.

Zwiebel in Bratbutter glasig dünsten. Zwiebel beiseite schieben und das Tomatenpüree auf der freien Fläche anrösten bis sich am Pfannenboden ein rötlicher Film bildet. Den klein geschnittenen Ochsenschwanz und den Knoblauch zugeben und kurz mitrösten. Den gelierten Sud zugeben, aufkochen und 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Suppe in ein hohes Gefäß geben, mit dem Stabmixer fein pürieren und in die Pfanne zurück geben. Steinpilze mit dem Einweichwasser und den Rest des Fleisches zugeben und die Rindsbouillon zugießen.

Da 3dl Ochsenschwanz-Sud etwas knapp sind, habe ich ihn mit etwas Bouillon gestreckt.

Mit Sherry, Soja-Sauce und Tabasco würzen und weitere 20 Minuten köcheln lassen.







