

# Ochsenschwanzsuppe

Zubereitungszeit: 20 Min  
Garzeit: 90 Min.

**Zutaten (für 4 Personen):** 400 g Ochsenschwanz (bereits zerkleinert), 3 Stangen Porree, 1 Paket Suppengrün, 3 Tomaten, Nelken, 2-3 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Paprika,  $\frac{3}{4}$  l Fleischbrühe, 1 kl. Dose Tomatenmark, 2 Dosen fertige Ochsenschwanzsuppe

## Zubereitung

**A** 3 Stangen Porree, 1 Paket Suppengrün, 3 Tomaten

Das Gemüse waschen und zerkleinern.

**B** 400 g Ochsenschwanz (bereits zerkleinert), Nelken, 2-3 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Paprika,  $\frac{3}{4}$  l Fleischbrühe

Das Fleisch mit dem Porree, dem Gemüse und Tomaten anbraten. Mit der Fleischbrühe aufgießen und würzen. Bei kleiner Hitze ca. 90 Min. köcheln. Schneller geht es im Schnellkochtopf. Dann benötigt die Kochzeit nur 40 Min.

**C** Das Fleisch herausnehmen, die Suppe abkühlen lassen. Das überschüssige Fett abnehmen und das Gemüse pürieren. Mit dem Tomatenmark und der Fertigsuppe binden.

Verfasser: Ulrike Sieger-Koser  
Wurde bei uns bei Feiern um Mitternacht gereicht.