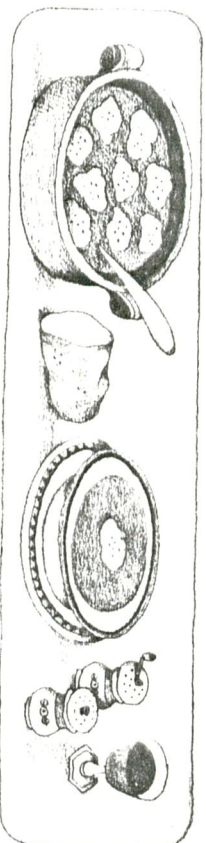


Suppen



Potage Oeune de Beauf OCHSENSCHWANZSUPPE

Für 4 Personen	<i>Bouquet garni</i> , bestehend aus
3 EL Butter	2 Petersilienstengeln, 2 Stengeln
1 EL Pflanzenöl	Staudensellerie und einem Lauch
1 kg Ochsenchwanz, in 2 1/2 cm lange Stücke geschnitten	1 TL getrockneter Thymian
1 Zwiebel, in dünnen Scheiben	4 oder 5 Pfefferkörner
1 Karotte, in dünnen Scheiben	Salz
2 EL Mehl	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 l Fleischbrühe	1/2 Tasse kleingewürfelte Karotten
	1/2 Tasse kleingewürfelte weiße Rüben
	1–2 EL Madeira- oder Portwein

In einem schweren Bräter oder Suppentopf von 4 bis 6 l Inhalt läßt man einen EL Butter zusammen mit dem Öl auf mäßiger Hitze schmelzen. Den Ochsenchwanz zugeben und unter häufigem Wenden so lange anbraten, bis die Stücke auf allen Seiten goldbraun sind. Mit einer Küchenzange nimmt man nun die Ochsenchwanzstücke heraus und legt sie auf einen Teller. Dann im gleichen Fett die Karotten- und Zwiebelscheiben 8 bis 10 Minuten angehen lassen, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Das Mehl dazugeben und – ständig rührend – anrösten. Den Topf vom Feuer nehmen, leicht abkühlen lassen und vorsichtig die Fleischbrühe unter heftigem Rühren zugeben. So lange weiter erhitzen und rühren, bis die Suppe glatt ist und zu dicken beginnt. Nun den Ochsenchwanz zusammen mit dem *bouquet garni* in den Topf zurückgeben, mit Thymian und Pfefferkörnern würzen und bei starker Flamme aufkochen. Das Fett von der Oberfläche abschöpfen, die Hitze verringern und die Suppe, teilweise zugedeckt, 3 1/2 Stunden am Siedepunkt halten. Dabei öfter abschäumen. Die Ochsenchwanzstücke herausnehmen, und die Suppe durch ein feines Sieb in eine große Schüssel gießen. Dort läßt man sie einige Minuten sich setzen und schöpft dann von der Oberfläche das Fett ab. Die durchgeseibte Suppe abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen und in den Topf zurückgießen. In einer Pfanne von 15 bis 20 cm Durchmesser 2 EL Butter zergehen lassen und darin die gewürfelten Karotten und weißen Rüben schwenken, bis sie mit Butter überzogen sind. Die Karotten- und Rübenwürfel zusammen mit dem Ochsenchwanz in die Suppe geben und diese etwa 30 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Wenn nötig, noch Fett abschöpfen. Zum Anrichten die Suppe in eine Terrine geben und den Wein einrühren.