

Ochsenchwanzsuppe vom Angusochsen

Ein Rezept

von

Marliese Heinzmann

Die leckere Ochsenchwanzsuppe gibt es in zwei Varianten, gebunden durch eine Mehlschwitze oder als klare Kraftbrühe. Die Suppe wurde durch die französische Kochkunst bekannt, wird aber immer wieder als original englische Oxtailsuppe angeboten. Traditionell wird mit Basilikum, Majoran, Bohnenkraut und Thymian gewürzt, am Ende mit Madeira, Brandy oder Sherry aromatisiert. In den Kochbüchern wird versichert, dass der Ochsenchwanz, egal ob er von einer Kuh oder von einem Ochsen stammt, kein Unterschied im Geschmack bestünde. Da haben sie sich aber geirrt, die Herren Köche, schon mal was vom Angusochsen gehört? Ein Unterschied wie der Sonnenuntergang in Peter Ording an der Nordsee und der Sonnenuntergang in Hinteruntermeierkofen (Niederbayern). Also auf gut deutsch, so a Angusschwanzlerl, des is a Freid und ganz was feins! In diesem Sinne, los geht's, man nehme:

So a Angusschwanzlerl, in Stücke schneiden und anbraten im heißen Fett. Anschließend gebe man Suppengrün wie Zwiebel, Lauch, Möhren, Knollensellerie und sonst noch was das Gartenbeet hergibt, zum Fleisch hinzu, lasse dies nochmals mitbraten, gebe einen Esslöffel Tomatenmark hinzu, und gießt mit Brühe auf. Salz und Pfeffer nicht vergessen, etwas Zucker und jetzt nach Belieben Thymian, Lorbeerblatt, Pfefferkörner oder Bohnenkraut beifügen. Nun wird geschmort, solange bis das Fleisch sich vom Knochen leicht lösen lässt. Das ist natürlich bei so einem Angusschwanzlerl kein Problem, weil dieses „Thier“ noch jung und frisch und kein alter Ochs gewesen war. Also weiter geht's, nach dem Garen, gießen sie die Suppe durch ein Sieb und lösen sie das Fleisch von den Knochen und schneiden es in Stücke.

Wenn sie eine gebundene Ochsenchwanzsuppe vorziehen, dann bereiten sie eine Mehlschwitze und gießen mit der Suppe und dem Fleisch auf. Wir probieren es mal ohne der Mehlschwitze, geben Suppe und Fleisch wieder zusammen in den Topf, garen einige Minuten weiter und schmecken die Suppe ab, mit Rotwein, Sherry oder Madeira oder Ajvar und Dijon-Senf mit Paprikapulver. Also je nach Geschmack ausprobieren. Keine Angst, der Schwanz im Kochtopf bewegt sich nicht, wenn sie ihn probieren und ihn abschmecken wollen. Bei der nächsten Fleischbestellung, einfach einen Ochsenchwanz extra bestellen beim Bauern. Es lohnt sich. Wenn einem das Fleisch in der Suppe nicht reicht, ein guter Tipp, eine Beinscheibe mitbraten.

Was man alles so kochen kann. Aber ob es die Leute auch tun, oder nur vor dem Fernseher den Köchen das Wasser im Mund zusammenläuft weiß niemand. Da wäre mal eine Umfrage bei der nächsten Fleischlieferung nötig.

Ansonsten geht's uns gut, das Grummet ist einfahren, und ein Johann ist uns auch geboren, nämlich am Johannitag hat unsere 70360 ein Kalb geboren, und ein Bub ist es geworden. Mutter und Kalb wohl auf. Im Garten gibt es Phloxe, Rittersporn, Rosen und alle Stauten fangen jetzt an zu blühen. Es ist Sommer und wir machen auch eine Sommerpause mit Fleisch und Rezepten. Also einen schönen Urlaub am Meer oder am Balkon wünschen Euch Eure Hochholzer.