

OCHSENSCHWANZBOUILLON



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Geschälte
Knoblauchzehen 1000g



Italianische Kräuter 450g



Marinierte Tomaten
1000g



Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

6

- 600 g Ochsenschwanz
- 40 g Butter
- 1 Karotte
- ½ Lauch
- 1 Zwiebel
- 1/8 Knollensellerie
- 1 Dose Tomatenmark von 80 g
- 4 Bresc Knoblauchzehen
- 0,5 dl rote Wein
- 0,5 dl Weißwein
- 2 Lorbeerblätter
- 10 g Bresc Erbe Italiano (Italianische Kräuter)
- 0,2 dl Madeira
- 1,5 l Wasser
- 5 zerdrückte weiße Pfefferkörner
- 1 dl Schlagsahne
- 10 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 15 g gehackte Blattpetersilie
- 10 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für die Brühe grob schneiden. Den Ochsenschwanz in der Butter braten. Das Bouquet zusammen mit dem Tomatenmark zum Ochsenschwanz geben. Kurz entsäuern lassen. Rotwein, Weißwein, Wasser, Madeira und Kräuter hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Suppe 6 Stunden ziehen lassen. Die Suppe durch ein Tuch sieben und ggf. abschmecken. Das Fleisch vom Knochen lösen. Die Schlagsahne klopfen und mit Pfeffer, Salz, Strattu di Pomodoro und den Pomodori Marinadi würzen. Die Suppe mit dem abgezapften Fleisch, Marinadi, gehackter Petersilie, Sahne und einem Tropfen Madeira servieren.