

OCHSENSCHWANZBOUILLON



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Geschälte Knoblauchzehen 1000g



Bresc Italienische Kräuter 450g



Bresc Marinierte Tomaten 1000g



Bresc Sonngetrocknetes Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

10 

- 1000 g Ochenschwanz
- 65 g Butter
- 2 Karotte
- 1 Lauch
- 2 Zwiebel
- 1/4 Knollensellerie
- 1 Dose Tomatenmark von 135 g
- 7 Bresc Knoblauchzehen
- 1,5 dl rote Wein
- 1,5 dl Weißwein
- 3 Lorbeerblätter
- 15 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 0,3 dl Madeira
- 2,5 l Wasser
- 8 zerdrückte weiße Pfefferkörner
- 1,5 dl Schlagsahne
- 15 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 15 g gehackte Blattpetersilie
- 15 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für die Brühe grob schneiden. Den Ochenschwanz in der Butter braten. Das Bouquet zusammen mit dem Tomatenmark zum Ochenschwanz 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 abgezupften Fleisch, Marinadi, gehackter Petersilie, Sahne und einem Tropfen Madeira servieren.