

## OCHSENSCHWANZBOUILLON



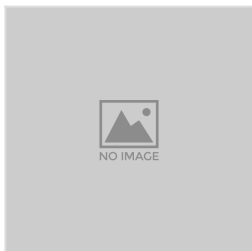
### GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



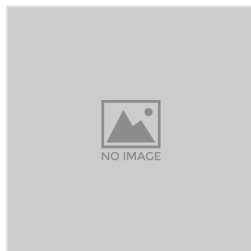
Bresc Geschälte  
Knoblauchzehen 1000g



Bresc Italienische Kräuter  
450g



Bresc Marinierte  
Tomaten 1000g



Bresc  
Sonnengetrocknetes  
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.