

# Falsche Ochschwanzsuppe

**Zutaten** (für 4 Personen):

**1 Kg Fleischknochen**

**1 große Beinscheibe**

- 1 Bund Suppengrün
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Öl
- 4 EL Mehl
- 4 EL Tomatenmark
- 400 g geschälte Tomaten (a.d.Dose)
- 3 Lorbeerblätter
- 200 ml Rotwein (trocken)
- 1,75 l Fleischbrühe
- 2 TL Streuwürze



- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Petersilie
- frisches Bauernbrot

## Zubereitung:

Die Fleischknochen und die Beinscheibe waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Das Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein hacken.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Knochen sowie die Beinscheibe darin kräftig anbraten. Das Suppengrün, die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und 3-4 Minuten mitdünsten. Das Mehl dazugeben und anschwitzen lassen.

Das Tomatenmark, die geschälten Tomaten, die Lorbeerblätter und den Rotwein dazugeben und mit der Fleischbrühe ablöschen. Das Ganze bei mittlerer Hitze etwa 1,5 Stunden köcheln lassen.

Die Knochenstücke und die Beinscheibe aus der Suppe nehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden. Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren und die Fleischstücke wieder dazugeben. Das Ganze mit der Streuwürze und Pfeffer kräftig würzen.

Die Petersilie waschen, trockenschütteln und von den Stängeln befreien. Die Suppe damit garnieren und mit dem Bauernbrot servieren.

Guten Appetit! – wünscht das Team der AG Niederseidewitz