

## Klare Ochsenschwanzsuppe mit Maultascheneinlage

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Küche, Maultaschen

Zutaten für: 2 Portionen

|     |        |                                                                                                                         |
|-----|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1/2 |        | Ochsenschwanz; (ausgeloest, Knochen Mitnehmen)                                                                          |
| 1   | Teel.  | Butterschmalz<br>Lorbeerblatt<br>Nelken<br>Rosmarin<br>Majoran<br>Wacholderbeeren<br>Pfeffer; aus der Muehle<br>Jodsalz |
| 1/2 | Stange | Porree (Lauch)                                                                                                          |
| 1   |        | Karotte                                                                                                                 |
| 40  | ml     | Sherry<br>Nudelteig; (Maultaschenteig)                                                                                  |
| 60  | Gramm  | Champignons Eiweiss; zum Bestreichen                                                                                    |
| 1   | Ltr.   | Wasser                                                                                                                  |

### Anleitung:

Das in grosse Stuecke geschnittene Fleisch, die Knochen sowie die Kraeuter in einen Braeter geben und gut anbraten. Mit Jodsalz und Pfeffer wuerzen. Anschliessend in Scheiben geschnittene Karotte sowie Porree dazugeben Und mit Wasser aufgiessen. Die Suppe ca. 1 Stunde auf dem Siedepunkt Halten und zwischendurch oefter abschaeumen, damit sie klar wird. Anschliessend durch ein Tuch passieren und mit Sherry abschmecken.

Fuer die Maultaschen aus einem ausgerollten Nudelteig kleine Kreise Ausstechen und mit Eiweiss bestreichen. Das gekochte Ochsenschwanzfleisch in ganz kleine Stuecke schneiden oder Durch einen Fleischwolf drehen und mit klein geschnittenen Champignons, die zuvor in etwas Butterschmalz angeduenstet wurden, Vermischen. Den Nudelteig damit fuellen, zusammenklappen und den Rand Mit einer Gabel zusammendruecken. In Salzwasser kochen. Die Ochsenschwanzsuppe in einen Teller fuellen und die gekochten Maultaschen dazugeben.