

Rindsuppe mit Grießnockerl

150–200 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Zwiebeln waschen, abtrocknen und ungeschält halbieren. Mit den Schnittflächen nach unten in eine Pfanne setzen und bei mittlerer Hitze anrösten. Dann das Gemüse waschen und putzen oder schälen und in grobe Würfel schneiden.
2. Das Öl in einen großen Bräter geben, Knochen und Ochsenschwanz ebenfalls. Im Ofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene goldbraun rösten. Um den Bratansatz zu lösen, alles des Öfteren mit einem Schaber wenden. Nach 20 Minuten die Hälfte des Gemüses und zwei Zwiebelhälften zu den Knochen geben und weiterrösten.
3. Nach ca. 45 Min. Knochen und Ochsenschwanz in einen großen Topf heben – aber nicht in den Topf kippen, da sonst zu viel Fett mitschwappt. Mit Wasser bedecken und auf dem Herd ohne Deckel aufkochen.
4. Das restliche Gemüse, die übrigen Zwiebeln sowie die Gewürze und die ungeschälten angedrückten Knoblauchzehen dazugeben. Alles ca. zwei Stunden bei geringer bis mittlerer Hitze köcheln lassen und immer wieder den Schaum abschöpfen.
5. Will man die Suppe als Rindssuppe genießen, einfach einen Teil der Suppe mit Markknochen und Gemüse abschöpfen und mit den Grießnockerln servieren.
6. Um einen Fond zu erhalten, die Suppe für etwa drei weitere Stunden köcheln lassen. Zum Abfiltern des Fonds diesen durch ein großes Sieb gießen. Fond über Nacht an einen kühlen Ort stellen. Am nächsten Tag die erkaltete Fettschicht von der Oberfläche abheben. Jetzt kann der Fond weiter einreduziert werden, um ihn in Eiswürfelschalen einzufrieren – oder in heiß ausgespülte Schraubgläser zu füllen, wo er im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar ist.
7. Für die Grießnockerl die Butter schmelzen und etwas auskühlen lassen. Ei zugeben und zusammen mit dem Salz und der Prise Muskatnuss schaumig rühren. Grieß unterrühren und 15 Minuten ziehen lassen.
8. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Mit zwei feuchten Teelöffeln Nockerln aus der Masse formen, diese auf einen Teller setzen. Alle Nockerl auf einmal ins kochende Wasser geben, für 20 Minuten leicht sieden lassen und für weitere 20 Minuten in kaltem Wasser ziehen lassen.

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

1 kg	Ochsenschwanz
2 kg	Rinderknochen
1 kg	Rindermarkknochen
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 Stk.	Zwiebeln
2 Stk.	Karotten
150 g	Petersilienwurzeln
150 g	Knollensellerie
1	Stange Lauch
3 El	Öl
2 Stk.	Lorbeerblätter ganz
4 Stk.	Neugewürz (Piment) ganz
10 Stk.	Pfeffer schwarz ganz

Für die Grießnockerl

50 g	Butter
1	Ei
100 g	Grieß
1 Prise	Muskatnuss ganz
0.5 TL	Meersalz jodiert fein