



Zickentaler Ochsenkessel

Thomas Supper
Gasthaus Supper – Rohr i. Burgenland

Zutaten für 4 - 5 Portionen

150 g Moorochsenfleisch
(Hals oder Wadschunken)
150 g Zwiebel
20 g Mehl
50 g Fett
10 g Paprika edelsüss
5/4 l Rindsuppe vom Moorochsen
250g kochfeste Erdäpfel
in cirka 1,5cm große Würfel schneiden
200g Rote Bohnen



© Rita Newman; www.genuss-region.at

Zubereitung

Feingeschnittene Zwiebel in Fett goldgelb rösten; Paprika begeben; stauben; mit verdünntem Uhudleressig ablöschen.

Mit Rindsuppe aufgießen; kleinwürfelig geschnittenes Fleisch (1,5 cm) und Gewürze dazugeben. Nach halber Kochzeit gewürfelte Erdäpfel und zum Schluss die fertig gekochten Bohnen dazugeben, und noch einmal aufkochen.

Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran, Knoblauch, Bohnenkraut, Lorbeerblatt und Petersilie fein abschmecken.

Servieren

In der Tonschale von Peter Kühne mit einem Holzlöffel und einem Vollkornweckerl oder selbstgebackenem Steckerlbrot.

Rezept

Thomas Supper; Gastwirt in Rohr im Burgenland; 7551 Rohr i. Burgenland, Nr. 29; 03326 – 526 40; thomas.supper@aon.at

Bezugsquellen

Fleisch: Stefri Frische-Team; 7501 Oberdorf, Ob. Hauptstrasse 24; 03352 – 6220; stefri@aon.at

Schalen: Peter Kühne; 7551 Rohr i. Burgenland, Nr. 20; 0676 – 953 55 52

Info: www.moorochse.at; www.genuss-region.at