

Ingrediënten

500 g runderpoulet, 500 g ossenstaart, prei, knolselderij, ui, tomatenpuree, boter, kruiden: zout, peperkorrels, jeneverbes, tijm, laurier

Tijd: > 2 uur
Keuken: Frans
Smaak: Zout
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Soep Met Ossenstaart

Een niet helemaal klassieke en toch eenvoudige, overheerlijke variant.

Bereidingswijze

Het beste is om deze soep een dag van tevoren te maken. Je kunt hem dan makkelijk ontvetten, en hij wordt er alleen maar lekkerder op. Nog iets over hoeveelheden: alles gaat op het gevoel. Als je teveel water hebt gebruikt in verhouding tot de hoeveelheid vlees gebruik dan wat bouillonpoeder, en doe het de volgende keer goed. Een recept moet je "eigen" worden. Breng de runderpoulet met koud water aan de kook. Als het kookt het gestolde eiwit eruit scheppen met een schuimspaan. Intussen in een Koekenpan boter laten uitbruisen en de stukken staart aan alle kanten dichtschroeien. Stukken uit de pan nemen en twee ongeschilde, gewassen en gehalveerde uien dichtschroeien. ui eruit en twee in ringetjes gesneden gewassen stangetjes prei aanfruiten. Na enige tijd een blikje tomatenpuree meefruiten. Alle in de koekenpan voorbereide ingrediënten in de soeppan doen, samen met een paar stukken knolselderij, een worteltje, gekneusde peperkorrels, jeneverbessen, laurierbladen en de tijm. 4 uur sudderen, eventueel onderbroken door een nacht waarin het vet kan stollen en er worden afgeschepd. Dan: de bouillon passeren (puntzeef, natte doek, vergiet), zout naar smaak er bij, alsmede het vlees van de ossenstaart en de poulet, voorzover je die uit het residu hebt kunnen opvissen. Soep nog een kwartiertje laten pruttelen met geraspte knolselderij en een fijngesneden preitje. Afmaken met rode port of mader.