

Zickentaler Ochsenkessel

Thomas Supper
Gasthaus Supper Rohr

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 circa 1,5cm große Würfel schneiden
200g Rote Bohnen



Zubereitung

Feingeschnittene Zwiebel in Fett goldgelb rösten; Paprika beigegeben; stauben; mit verdünntem Uhdleressig 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.

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