

Oksehalesuppe (4 pers)

1 - 1½ oksehaler
 100 g smør
 2 løg
 3 gulerødder
 ¼ knoldselleri
 2 porrer
 ca. 2 l vand
 2 tsk. salt
 Paprika, peber
 2 spsk. mel
 Lidt tomatpuré,
 Lidt sukker
 Sherry, kulør
 4 æg



Halerne vaskes godt, skoldes og skæres i stykker gennem alle led. Er der meget fedt på de øverste stykker, fjernes noget af det. Smelt smørret i en tykbundet gryde og brun halestykkerne i rygende varme smør, og tages op igen. De rensede, udskårne løg, gulerødder, selleri og porrer brunes nu i smørret. Halerne lægges tilbage, og vand hældes på. Når suppen koger, skummes den omhyggeligt. Salt og krydderier tilsættes, og suppen koger langsomt under låg, til kødet er meget mørt og løsner sig fra benene, i alt ca. 3 timer, måske lidt mere. Kødet tages op og holdes varmt, mens suppen sies og jævnes med det udrørte mel. Smages til med tomatpuré, evt. en anelse sukker og til sidst sherry. Evt. tilsættes lidt kulør. Kødet fra de store haleled pilles af og lægges i suppen, de små led serveres hele, enten i suppen eller ved siden af. Til suppen kan serveres overskårne æg eller hårdkogte æggeblommer, samt flute.

God appetit!

