

Rindfleisch-Suppe

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten für 3 Liter Brühe:

- 1 kg Suppenfleisch (Beinscheibe, Querrippe, Knochen)
- 1 Zwiebel
- 2 mittelgroße Karotten
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Stange Lauch
- Petersilie
- Salz

Zubereitung:

Das Fleisch waschen und mit der ungeschälten Zwiebel in ca. 4 Liter kaltem Wasser aufsetzen. Das Fleisch sollte gut bedeckt sein. Anschließend zum Kochen bringen. Die Hitze so reduzieren, dass die Brühe nur leicht köchelt. Insgesamt etwa 1 1/2 Stunden kochen.

Gemüse klein schneiden und dazugeben. Das Ganze weitere 45 Minuten kochen. Brühe über Nacht abkühlen lassen.

Am Folgetag das hart gewordene Fett teilweise abschöpfen, damit die Suppe nicht zu fett wird. Suppe wieder aufkochen und nach Geschmack salzen.

Die Brühe mit fein geschnittener Petersilie und Eierstich servieren. Alternativ passen kleine Fleischbällchen oder das aufgeschnittene Suppenfleisch dazu.

Quelle: Mein schönes Land TV