

Rindsuppe



Zutaten

2 kg Suppenfleisch:
Rinderbeinscheibe, Ochschwanz,
Hüftschwanzstück...
1 Zwiebel
1 Lauchstange
2 Zehen Knoblauch
2 Petersilienwurzeln
¼ Sellerieknolle
3 Karotten
1 TL Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
Suppenudeln, Peperoni
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Einen großen Suppentopf – oder Schnellkochtopf bereitstellen. Fleisch und Knochen unter fließendem Wasser waschen, in den Topf legen. Karotten, Petersilienwurzeln und Sellerie schälen und ebenfalls in den Topf legen. Zwiebel, Lauch und Knoblauch waschen und mit der Schale dazugeben – was der Suppe eine kräftige Farbe gibt. Die restlichen Gewürze, etwas Pfeffer aus der Mühle und 1 EL Salz dazugeben. Mit ca. 2,5 l Wasser aufgießen. Im Schnellkochtopf ist die Suppe nach einer Stunde fertig: Im Suppentopf muß die Suppe 2-3 Stunden leicht simmern bis das Fleisch gar ist. Die Brühe wird langsam eingekocht – also reduziert, was den Geschmack positiv beeinflusst.

Die Suppe über ein Sieb in einen anderen Topf abgießen, Suppenudeln (oder Grießklößchen) ca. 10 Minuten in der Suppe kochen lassen. Abschmecken und heiß servieren; dazu kann man Peperoni reichen. Als Hauptgericht kann das Fleisch mit Knoblauch- oder frisch geriebenem Kren (Meerrettich) und gekochten Petersilienkartoffeln serviert werden. Weitere Hauptgerichte bei denen auch das Suppengemüse angeboten wird: „Wiener Tafelspitz“ oder das französische „pot au feu“.

