

## Rezept

# Rindsuppe

Ein Rezept von Rindsuppe, am 23.04.2024

## Zutaten

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>500 g</b> Rindfleisch (Schulter, Beinfleisch o. Brust) | <b>500 g</b> Rinderknochen  |
| <b>1</b> mittelgroße Zwiebel                              | <b>2</b> mittelgroße Möhren |
| je 70 g Knollensellerie, Lauch und Petersilienwurzel      | ½ Bund frischer Liebstöckel |
| <b>10</b> schwarze Pfefferkörner                          | ¼ Bund Petersilie           |
| <b>1 Bund</b> frischer Schnittlauch zum Bestreuen         | Salz                        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. Rindfleisch und Knochen gründlich mit lauwarmem Wasser abwaschen. Die Zwiebel ungeschält halbieren und mit der Schnittfläche nach unten im Suppentopf bei mittlerer Hitze sehr dunkel bräunen (gibt der Suppe Aroma und eine schöne Farbe). 2,5 l kaltes Wasser, Fleisch und Knochen zugeben.
2. Die Suppe aufkochen und den aufsteigenden Schaum ständig abschöpfen, bis kein Schaum mehr aufsteigt. Suppe ohne Deckel ca. 2 ½ Std. leicht köcheln lassen. Die Qualität verbessert sich, je länger die Suppe gekocht wird.
3. Das Suppengemüse waschen, putzen und in grobe Stücke teilen. Liebstöckel und Petersilie abbrausen. 1 ½ Std. vor Ende der Garzeit, Gemüse, Liebstöckel, Petersilie und Pfeffer zur Suppe geben und die restliche Stunde leise köcheln lassen. Die Suppe durch ein feines Sieb seihen. Erst jetzt mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.