

Rezept

Feine Rinderbrühe

Ein Rezept von Feine Rinderbrühe, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1 kg Rinderknochen (Sandknochen, möglichst mit etwas Fleisch) | 1 Markknochen |
| 2 Lorbeerblätter | 1 große Zwiebel |
| 2 TL Pfefferkörner | 2 Gewürznelken |
| 1 Stange Lauch | 1 TL Pimentkörner |
| 1/4 Sellerieknolle | 3 Möhren |
| Salz | 1 Zweig Liebstöckel |
| 2 EL fein gehackte Petersilie | Muskatnuss, frisch gerieben |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

Zubereitung

1. Die Knochen kalt abspülen und mit 3 l Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze offen aufkochen lassen. Den Schaum mit einem Schaumlöffel abschöpfen.
2. Die Zwiebel schälen, kreuzweise ein-, aber nicht durchschneiden. In den Einschnitt die Lorbeerblätter stecken, die Nelken in die Zwiebel spießen. Mit den Gewürzkörnern zur Brühe geben und zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Std. sanft kochen lassen.
3. Lauch, Möhren und Sellerie putzen, waschen und grob schneiden. Liebstöckel waschen, mit dem Gemüse in die Brühe geben. Zugedeckt 1 weitere Std. sanft kochen lassen.
4. Ein Sieb mit einem Stoffküchentuch auslegen und die Brühe durchfiltern (das Gemüse wegwerfen), abkühlen lassen, dann ca. 3 Std. kalt stellen. Erstarrtes Fett mit einem Schaumlöffel abheben. Die klare Brühe wieder erhitzen, mit Salz und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen.