

Rezept

Fleischbrühe – Grundrezept

Ein Rezept von Fleischbrühe – Grundrezept, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|----------------------|
| 1 Bund Suppengrün | 1 Zwiebel |
| 1 kleines Lorbeerblatt | 1 Gewürznelke |
| 500 g Suppenfleisch (Brustkern oder Querrippe) | 2-3 Suppenknochen |
| Salz | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Das Suppengrün waschen und grob zerkleinern. Die Zwiebel schälen und mit dem Lorbeerblatt und der Nelke spicken.

2. Suppenfleisch, Knochen und Gemüse mit 1 TL Salz von Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Bei milder Hitze 2 Std. kochen lassen. In den ersten 15 Min. den Schaum mehrmals abschöpfen.

3. Die Brühe durchsiehen. Von der abgekühlten Brühe nach Belieben das erstarrte Fett abheben.