

## Rezept

# Gehaltvolle Rinderbrühe

Ein Rezept von Gehaltvolle Rinderbrühe, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 ½ kg</b> Rinderknochen	<b>400 g</b> Rindfleisch (z. B. aus der Wade oder Schulter)
<b>3</b> Zwiebeln	<b>1 Bund</b> Suppengrün
<b>2</b> Tomaten	<b>1/2 Knolle</b> Knoblauch
<b>1 TL</b> Pfefferkörner	<b>1/2 Bund</b> Thymian
<b>5</b> Nelken	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>2 TL</b> Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 8 PORTIONEN (ca. 2,5 l) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 105 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Die Rinderknochen kurz, aber gründlich waschen, um eventuelle Knochensplitter zu entfernen.

---

3. Die Knochen und das Rindfleisch in einen Suppentopf geben, ca. 3 l Wasser dazugießen und zum Kochen bringen. Sobald die Brühe einmal kräftig gekocht hat, die Temperatur reduzieren und die Brühe bei geringer Hitze 1 Std. sanft köcheln lassen. Dabei immer wieder mit einem Schaumlöffel den aufsteigenden Schaum abnehmen.

---

4. Zwiebeln waschen und ungeschält halbieren. Eine Pfanne mit einem Stück Alufolie auslegen. Die Zwiebelhälften mit den Schnittflächen nach unten in die Pfanne legen und bei starker Hitze ca. 10 Min. rösten, bis die Zwiebelunterseiten schwarz sind, herausnehmen.

---

5. Das Suppengrün waschen und putzen oder schälen. Die Tomaten waschen und grob würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Knoblauchknolle waschen und ungeschält quer halbieren. Pfefferkörner mit der breiten Seite eines großen Messers oder in einem Mörser anquetschen. Die Thymianzweige abrausen.

---

6. Suppengrün, Tomaten, Knoblauch, Pfeffer und Thymian mit den Nelken und Lorbeerblättern in die Brühe geben und noch 1 Std. weiterköcheln lassen.

---

7. Das Rindfleisch aus dem Topf nehmen und die Rinderbrühe nochmals 1 Std. köcheln lassen. Dann die Brühe durch ein feines Sieb gießen oder durch ein grobes Sieb, das mit einem angefeuchteten Küchentuch ausgelegt wurde (so wird die Brühe feiner gefiltert). Mit Salz abschmecken.

---

8. Die Brühe auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, in den Kühlschrank stellen und vollkommen erkalten lassen. Von der kalten Brühe das erstarrte Fett abheben.
- 
9. Rinderbrühe entweder wieder erhitzen und mit einer Einlage nach Wahl (z. B. Suppennudeln, Leberknödel, Grießnockerl, Frischkäseklößchen, Kräuterflädle) auf Teller verteilen und servieren. Oder die Brühe für die Herstellung von Suppen verwenden. Das Fleisch als Suppeneinlage oder Salat zubereiten.