

Rezept

Grundrezept Rinderbrühe

Ein Rezept von Grundrezept Rinderbrühe, am 09.06.2026

Zutaten

1 Zwiebel	600 g durchwachsenes Suppenfleisch vom Rind (z. B. Ochsenbein oder Schulter)
1 Bund Suppengrün	1-2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	10 schwarze Pfefferkörner
5 Pimentkörner	5 Wacholderbeeren
3 Zweige Thymian oder 3 Stängel Petersilie	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 l Brühe (4 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und halbieren. Die Zwiebelhälften mit den Schnittflächen nach unten in einen großen Topf legen und ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, bis die Schnittflächen braun sind. 2,5 l kaltes Wasser dazugießen, das Fleisch hineinlegen. Langsam aufkochen und mit halb aufgelegtem Topfdeckel bei kleiner Hitze ca. 1 Std. ganz sanft kochen lassen.
2. Inzwischen das Suppengrün waschen, putzen und in grobe Stücke teilen. Knoblauch schälen. Suppengrün, Knoblauch, Lorbeerblätter, Gewürze und Kräuter zum Fleisch geben und alles 1 weitere Std. sanft kochen lassen. Den dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen, damit die Brühe klar bleibt.
3. Das Fleisch herausnehmen, die Brühe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen. Die Brühe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Je nach weiterer Verwendung das Fleisch in kleine Stücke schneiden und in die Brühe geben.