

Rezept

Klare Rinderbrühe

Ein Rezept von Klare Rinderbrühe, am 28.06.2026

Zutaten

3 Zwiebeln	1 1/2 kg Rinderknochen
Salz	400 g Rindfleisch (aus der Wade oder Schulter)
400 g Suppengemüse (Knollensellerie, Möhren, Petersilienwurzel, Lauch)	3 Tomaten
1/2 Bund Thymian	100 g Champignons
1 TL schwarze Pfefferkörner	2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	3 Gewürznelken
Pfeffer	1 Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für ca. 3 l Rinderbrühe | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Die ungeschälten Zwiebeln halbieren und in einem großen Topf mit der Schnittfläche nach unten 8-10 Min. rösten, bis die Unterseite schwarz ist. Die Knochen zu den Zwiebeln geben, mit kaltem Wasser bedecken und 1 TL Salz hinzufügen. Aufkochen lassen, dann die Brühe bei kleiner Hitze etwa 3 ½ Std. köcheln lassen, dabei gelegentlich den Schaum entfernen. Nach 1 Std. Garzeit das Fleisch dazugeben.
2. Nach 2 Std. Garzeit das Gemüse schälen bzw. putzen, waschen und in walnussgroße Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Pilze trocken abreiben, putzen und halbieren. Den Thymian abbrausen. Den ungeschälten Knoblauch mit Pfefferkörnern und Gewürznelken im Mörser zerdrücken. Die Gewürze mit Lorbeerblättern, Suppengemüse, Tomaten, Pilzen und Thymian zur Brühe geben.
3. Ein Nudelsieb mit einem feuchten Passiertuch auslegen (oder ein feines Sieb verwenden) und die Brühe durch das Sieb in einen zweiten Topf gießen. Das Suppenfleisch herausnehmen, zuerst in Scheiben und dann in Streifen schneiden. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. 1,2 l Brühe (die restliche Brühe einfrieren) aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Suppenfleisch dazugeben. Die Rinderbrühe mit Fleisch auf tiefe Teller verteilen und mit Petersilie garnieren.