

Rezept

Klare Rinderbrühe aus Beinscheibe

Ein Rezept von Klare Rinderbrühe aus Beinscheibe, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|-------------------------|
| 1 große Zwiebel | 3 EL Butter |
| 1 große Rinderbeinscheibe (ca. 300 g) | 3 Rinderknochen |
| 2 Petersilienwurzeln | 2 große Möhren |
| 1/2 Stauden Sellerie | 2 Knoblauchzehen |
| 1 EL Pfefferkörner | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

- 1.** Zwiebel halbieren, nicht schälen. In einer kleinen Pfanne Butter zerlassen, Zwiebelhälften mit den Schnittflächen nach unten in die Butter legen, zugedeckt 15 Min. garen.

- 2.** Inzwischen Beinscheibe und Rinderknochen kalt abspülen, in einen Topf legen und mit ca. 2 l kaltem Wasser bedecken. Petersilienwurzeln und Möhren schälen und grob hacken. Sellerie putzen, entfädeln, waschen und grob hacken. Das klein gehackte Gemüse mit in den Topf geben. Knoblauchzehen mit Schale, Pfefferkörner, Zwiebel mit Schale und Zwiebelbutter ebenfalls unterrühren.

- 3.** Brühe einmal aufkochen lassen, dann alles bei kleinster Hitze zugedeckt 6 Std. köcheln lassen. Über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag die Fettschicht, die sich gebildet hat, wie eine Platte abheben. Das Fett wegwerfen.

- 4.** Rinderbrühe nochmals aufkochen und erneut 5 Std. zugedeckt bei kleinster Hitze köcheln lassen. In einen zweiten Topf abseihen und 30 Min. ohne Deckel bis auf 1 l einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.