

Rezept

# Margere Rindfleischsuppe

Ein Rezept von Margere Rindfleischsuppe, am 10.06.2023

## Zutaten

<b>300 g</b> magerer Rinderbraten	<b>800 ml</b> Rinderbrühe
<b>300 g</b> Schwarzwurzeln	<b>1 TL</b> Weißweinessig
<b>300 g</b> Knollensellerie	<b>3 Stangen</b> Lauch
Salz	Pfeffer
<b>4 EL</b> Schnittlauchröllchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 357 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch würfeln und in der Brühe zugedeckt 40 Min. garen. Die Schwarzwurzeln schälen, waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Essig mit 50 ml Wasser verrühren und über die Wurzeln träufeln, damit sie nicht dunkel werden. Den Sellerie schälen und würfeln. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. Schwarzwurzeln und Sellerie in die Suppe einlegen und weitere 15 Min. garen. Den Lauch 5 Min. mitkochen, salzen und pfeffern. Mit Schnittlauch bestreuen.