Rezept

Rinder-Bouillon

Ein Rezept von Rinder-Bouillon, am 17.04.2024

Zutaten

800 g	Suppenfleisch (Rindfleisch aus Brust oder Bauch)
1	große Zwiebel
2-3	Gewürznelken
	Salz
2	große Möhren
3-4 Stängel	Lauch
1	Rinderbeinscheibe (ca. 450 g)
400 g	Fleischknochen
2	Lorbeerblätter
1 EL	schwarze Pfefferkörner
1 Stange	Lauch
200 g	Knollensellerie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN (ERGIBT CA. 1,5 L) 35 MIN. + 3 STD. GAREN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Suppenfleisch, Beinscheibe und Knochen unter kaltem Wasser gründlich waschen und in einen ausreichend großen Suppentopf geben. 3 l kaltes Wasser angießen. Die Zwiebel samt Schale halbieren, an den Schnittflächen in einer heißen Pfanne ohne Fett anbraten.

2. Zwiebel, Lorbeer, Nelken, Pfefferkörner und 2 TL Salz in den Topf geben und alles offen langsam zum Kochen bringen. Den Schaum, der sich an der Oberfläche bildet, mit einem Schaumlöffel entfernen und die Brühe offen bei schwacher Hitze 1 Std. kochen lassen.

3. Inzwischen den Lauch putzen und waschen, Möhren und Sellerie schälen. Gemüse grob würfeln, mit den Petersilienstängeln zur Brühe geben und das Ganze weitere 2 Std. bei mittlerer Hitze kochen lassen.

4. Das Fleisch herausheben. Die Brühe durch ein feines Sieb oder noch besser durch ein mit einem sauberen Küchentuch ausgelegtes Sieb in einen anderen Topf gießen und abkühlen lassen. Das Gemüse wegwerfen, Fleisch klein schneiden und z. B. als Suppeneinlage oder für einen Rindfleischsalat verwenden. Die Bouillon pur, mit Schnittlauchröllchen bestreut oder mit einer Einlage servieren.