

Rezept

Rinderbrühe

Ein Rezept von Rinderbrühe, am 28.06.2026

Zutaten

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

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und halbieren. Die Zwiebelhälften mit den Schnittflächen nach unten in einen großen Topf legen und anrösten, bis die Schnittflächen braun sind.

2. 2,5 l kaltes Wasser in den Topf dazugießen, das Fleisch abbrausen und dazugeben. Langsam aufkochen und mit halb aufgelegtem Deckel bei schwacher Hitze ca. 1 Std. sanft kochen lassen.

3. Inzwischen das Suppengrün putzen, waschen bzw. schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen. Die Kräuterzweige waschen.

4. Alles mit den Gewürzen dazugeben und ca. 1 weitere Std. sanft kochen lassen. Den entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen, damit die Brühe klar bleibt.

5. Das Fleisch herausnehmen und vom Knochen lösen. Das Fleisch nach Belieben als Suppenfleisch verwenden.

6. Die Brühe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.