

## Rezept

# Rinderbrühe

Ein Rezept von Rinderbrühe, am 18.04.2025

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>600 g</b> durchwachsenes Suppenfleisch vom Rind (z. B. Ochsenbeinscheibe)
<b>1 Bund</b> Suppengrün	<b>1 - 2</b> Knoblauchzehen
<b>3 Zweige</b> Thymian	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>10</b> schwarze Pfefferkörner	<b>5</b> Pimentkörner
<b>5</b> 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 abrausen 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.