

## Rezept

# Rinderbrühe mit Vadouvan

Ein Rezept von Rinderbrühe mit Vadouvan, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Möhren	<b>200 g</b> Tomaten
<b>200 g</b> Staudensellerie	<b>200 g</b> Lauch
<b>400 g</b> Zwiebeln	<b>300 g</b> Knollensellerie
<b>2 kg</b> Suppenfleisch vom Rind (z. B. Schaufelbug, Hochrippe, Querrippe, Rinderbrust)	<b>1 kleines Bund</b> Petersilie
geriebene Muskatnuss und Muskatblüte	<b>5</b> Lorbeerblätter
<b>3 EL</b> Salz	<b>30 g</b> Pfefferkörner
<b>1 TL</b> Fenchelsaat	<b>10</b> Wacholderbeeren
	<b>1 TL</b> Vadouvan (französisch-indische Gewürzmischung; nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für etwa 5 l Brühe | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Möhren, Tomaten, Staudensellerie und Lauch waschen, putzen und grob zerschneiden. Zwiebeln und Knollensellerie schälen und ebenfalls in große Stücke schneiden. Das Suppenfleisch und die Petersilie kurz abbrausen.
2. Alles in einen großen Topf geben. Mit 6 l Wasser auffüllen, die Gewürze dazugeben und alles etwa 3 Std. leicht köcheln lassen.
3. Das Suppenfleisch herausnehmen und beiseite stellen. Die Suppe durch ein Sieb in eine große Schüssel gießen, die Zutaten leicht ausdrücken. Die Brühe etwas abkühlen lassen. In 1-Liter-Portionen abfüllen und einfrieren.