Rezept

Rindfleischsuppe mit Gemüse

Ein Rezept von Rindfleischsuppe mit Gemüse, am 26.07.2025

Zutaten

- **750 g** nicht zu fettes Suppenfleisch mit Knochen
- **3** Lorbeerblätter
- **1** mittelgroße Zwiebel
- 1/2 kleine Sellerieknolle
- **1** dicke Stange Lauch
- Pfeffer aus der Mühle
- **2** Markknochen
- Salz
- **2** Möhren
- **1** Petersilienwurzel
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER À 700 ML INHALT (FÜR JE 2 PORTIONEN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Fleisch und Knochen kalt abspülen und in einen großen Topf legen. Lorbeerblätter und 1 TL Salz zufügen. 3 l kaltes Wasser daraufgießen, sodass alles gut bedeckt ist.

2. Zwiebel halbieren, Schnittflächen in einer beschichteten Pfanne bei starker Hitze bräunen. Zwiebeln in den Topf geben, bei Mittelhitze langsam aufkochen. Den Schaum mit dem Schaumlöffel abnehmen.

3. Das Gemüse vorbereiten und in die Suppe geben. Die Petersilie waschen, Blätter grob hacken, zufügen. Alles 2 1/2 Std. sanft kochen lassen.

4. Fleisch und Markknochen aus der Suppe heben. Das Fleisch von Knochen, Haut und Knorpeln lösen, in mundgerechte Stücke schneiden. Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken, das Fleisch zugeben. Alles kräftig aufkochen, in sorgfältig gereinigte Gläser füllen, diese verschließen.