

Rezept

Roastbeef-Gemüse-Bouillon

Ein Rezept von Roastbeef-Gemüse-Bouillon, am 28.06.2026

Zutaten

1 EL Öl	1 kleine Zwiebel
175 g TK-Suppengemüse (z.B. Möhren, Lauch, Sellerie, Blumenkohl)	350 ml Rinderfond (aus dem Glas) oder Fleischbrühe
Salz	70 g Roastbeefaufschnitt
¼ Bund Schnittlauch	Pfeffer
	1 EL Röstzwiebeln (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 19 g F, 26 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel schälen, klein würfeln und im heißen Öl glasig dünsten. Suppengemüse dazugeben, mit Fond oder Brühe aufgießen und aufkochen lassen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. garen.
2. Inzwischen das Roastbeef in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. In die heiße Suppe geben und alles ohne weitere Hitzezufuhr ca. 2 Min. ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten, mit Schnittlauch und Röstzwiebeln bestreuen. Dazu schmeckt Brot.