

Rindsuppe (Grundrezept)

Zutaten für 6 Portionen

500 g Rindfleisch (Kochfleisch bzw. Beinflfleisch)
2-3 Markknochen
2-3 Gelbe Rüben
2-3 Karotten
2 Petersilienwurzeln mit Petergrün
½ Sellerie
2 mittlere Zwiebeln
1 Lauch
3 Knoblauchzehen
2 TL Olivenöl
Salz
Pfeffer



Schritt-für-Schritt-Anleitung:

1. Karotten, gelbe Rüben und Lauch waschen. Die Enden der Karotten und Rüben knapp abschneiden, anschließend das Wurzelwerk halbieren.
2. Petersilienwurzel und Sellerie schälen, ebenfalls in zwei gleich große Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen und Zwiebeln halbieren, danach die Zwiebelschale bis auf die letzte braune Schicht entfernen.
3. In einem großen Topf zwei Teelöffel Olivenöl erhitzen und die beiden Zwiebelhälften an der Schnittfläche dunkelbraun rösten.
4. Mit drei Liter Wasser aufgießen und Gemüse, Fleisch und Knochen dazu geben.
5. Deckel drauf und einmal aufkochen lassen, anschließend die Herdplatte auf kleine Hitze schalten und die Suppe eine Stunde lang kochen.
6. Den Schaum regelmäßig abschöpfen.
7. Nach einer Stunde das Gemüse aus der Suppe nehmen und in eine Schüssel geben
8. Markknochen und Beinflfleisch eine weitere Stunde auf kleiner Hitze köcheln lassen.
9. Nach zwei Stunden die Markknochen entfernen und wegschmeißen, das Fleisch in pokerwürfelgroße Stücke schneiden und beiseite stellen.
10. Suppe mit einem Geschirrtuch und Sieb klären bzw. filtern und erneut aufkochen
11. Sobald die Suppe wieder heiß ist, etwas Fleisch in einen Teller oder eine Schüssel geben, mit Suppe übergießen und etwas vom Wurzelgemüse dazugeben.