

Rindsuppe mit Liebstöckl



(c) Margit Gietler/ mng-design

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

3,5 Liter Wasser

500 g Rindknochen

500 g Rindfleisch (Schulter, Brust, Tafelspitz)

250 g Suppengemüse (Karotten, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, Sellerie, Lauch)

2 Zwiebel

Liebstöckl, Pfefferkörner, Salz und Muskat zum Würzen

ZUBEREITUNG DER RINDSUPPE

Rindfleischknochen mit warmem Wasser waschen, mit kaltem Wasser auffüllen, Gewürze (ohne Salz) und Suppengemüse begeben - zum Kochen bringen.

Mit dem Schöpflöffel ständig den aufsteigenden Schaum abschöpfen.

Zwiebel halbieren, mit Schale und ohne Fett in der Pfanne dunkel braten, ungeschält zur Suppe geben.

Das Fleisch begeben und wenn es weich ist (je nach Fleishteil, Größe und Qualität) aus der Suppe nehmen, Suppe erst jetzt salzen und abschmecken und durch ein feines Sieb abseihen.

Wir wünschen
guten Appetit!

