

# Klassische Rindfleischsuppe



Sie benötigen für ca. 1 Liter Rinderkraftbrühe:

- 500 g Beinscheibe
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Möhren
- Kleines Stck Sellerie
- ½ Stange Porree
- Meersalz
- 4 Pfefferkörner
- 2 Pimentkörner
- 1-2 Lorbeerblätter

## Zubereitung

Die Beinscheibe mit ca. 3 Litern **kalt**em Wasser, Gemüsezwiebel, gut angebräunt und samt brauner Schale (sie färbt die Suppe schön gelb), Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Pimentkörner, geputzten Möhren, geputzter Sellerieknolle und Porree (vorzugsweise der obere grüne Teil des Porrees) langsam aufkochen lassen. Den entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Bei geringer Hitze die Rindfleischbrühe etwa 2 Stunden, bis das Fleisch gar ist, **offen** leicht köcheln lassen. Zwischendurch das Gemüse aus der Brühe entfernen.

Das Fleisch herausnehmen, und später für die Suppeneinlage kleinschneiden. Die Brühe etwas setzen, also abkühlen lassen, und wie im Video gezeigt, durch ein Küchentuch oder ein Mulltuch abgießen. Nun die fertige Rindfleischbrühe noch salzen und eventuell noch etwas einkochen lassen.

Mit einer Einlage nach Wahl anrichten und mit etwas Petersilie bestreut heiß servieren.