



Brustkern mit Wurzelgemüse

Zutaten:

Für 4-6 Personen:

Menge	Zutaten
2 kg	Brustkern
500 g	Markknochen
10	schwarze Pfefferkörner
10	Pimentkörner
3	Lorbeerblätter
1 große	Zwiebel ungeschält
300 g	Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie und Petersilie)
150 g	Lauch
4 EL	Schnittlauchröllchen
	Salz

Zubereitung:

1. Nehmen Sie das Rindfleisch schon eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank. Kochen Sie zuerst die Markknochen in 2 Liter Wasser, anschließend Wasser abgießen.
2. Brustkern, Knochen, Gewürze und die ganze Zwiebel ca. 2 Std. in 2 Liter Wasser wallend köcheln. Schöpfen Sie den Schaum immer wieder ab.
3. Schneiden Sie das Wurzelgemüse und den Lauch in grobe Stücke, geben Sie beides in die Suppe, alles für eine weitere Stunde köcheln lassen
4. Das Fleisch gegen die Faserrichtung in Scheiben schneiden, mit der Suppe angießen und Schnittlauch bestreuen. Dazu das gesalzene Wurzelgemüse servieren.