



Rindssuppe

Zutaten:

Für 4-6 Personen:

Menge

500 g

1

2

1 große

1 Knolle

Zutaten

Rindfleisch / Suppenfleisch
vom Kavalierspitz (ein Teil
von der Rindsschulter)

Zwiebel

Karotten

Petersilienwurzel

Sellerie

Pfefferkörner, geriebene
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kochen Sie das Suppenfleisch ca. 1 Std. in ungesalzenem Wasser. Um die Geschmacksstoffe und Nährstoffe aus dem Fleisch in die Suppe zu transferieren, stellen Sie das Fleisch in kaltem Wasser zu. Sobald das Wasser wallend kocht, weiter köcheln. Schöpfen Sie den dabei entstehenden Schaum immer wieder ab.

2. Halbieren Sie die Zwiebel und rösten Sie sie auf den Schnittstellen dunkel ohne Fett an. Geben Sie diese ebenfalls zum Fleisch in den Kochtopf.
3. Fügen Sie nach ca. einer halben Stunde das geschnittene Gemüse, Pfefferkörner und etwas Muskatnuss dem Fleisch bei.
4. Nach insgesamt 2 Std. Kochzeit sollte das Fleisch weich sein, dieses aus der Suppe nehmen. Sieb mit einem feinen Tuch auslegen. Suppe durch das Sieb in einen weiteren Topf gießen. Abschmecken und mit frischen Einlagen von Ihrem Fleischer genießen.