



Rindssuppe

Zutaten:

Für 4-6 Personen:

Menge	Zutaten
500 g	Rindfleisch / Suppenfleisch vom Kavalierspitz (ein Teil von der Rindsschulter)
1	Zwiebel
2	Karotten
1 große	Petersilienwurzel
1 Knolle	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.