

Klassische Rindssuppe

ca. 2 1/2 h - leicht

Zutaten

- 3 1/2 l lauwarmes Wasser
- 600 - 1000 g Rindfleisch
- 1 (mit oder ohne Schale) große Zwiebel
- 100-200 g Karotten
- 100-200 g Rüben
- 100-200 g Sellerie
- 100-200 g Lauch
- 100-200 g Petersilwurzeln
- 2 EL Butterschmalz
- Pfefferkörner, schwarz
- Liebstöckel
- Petersilienzweige
- Salz



Zubereitung

- Suppenfleisch sehr gut mit warmem Wasser waschen. In kaltem Wasser zustellen und zum Kochen bringen. Mit Schöpflöffel den evt. aufsteigenden Schaum immer wieder abschöpfen
- Wurzelgemüse säubern, nach Belieben schälen und grob schneiden, Zwiebel halbieren (mit der Schale bekommt die Suppe eine dunklere Farbe...man soll's so handhaben, wie man's gern hat. Kurz in einer Pfanne anrösten (es ist für den Geschmack besser) und zum Fleischsud geben (Rindfleisch soll schon etwa eine Stunde kochen), die Gewürze dazugeben; sie Suppe leicht wallend kochen lassen, damit sie ja nicht trüb wird
- evt. mit Wasser nachgießen, dass man am Ende 1 1/2 l Suppe hat. Gesamte Gardauer: ca. 2 1/2 Stunden
- die Suppe seihen und abschmecken

TIPP:

Sollte die Suppe doch noch trüb sein - eine frisch aufgeschlagene Eierschale ca. 15 Minuten mitköcheln lassen - diese bindet die übrigen Trübstoffe. Die Suppe kann dann zusätzlich noch durch ein sauberes Küchentuch gefiltert werden.

Ist das Fleisch zum Essen gedacht, gibt man das Fleisch in die bereits kochende Flüssigkeit, damit sich die Poren sofort schließen.

Das Fleisch eignet sich für Rindfleisch-Sulzerl, Rindfleischsalat oder als Einlage für einen Altwiener Suppentopf.