Rindssuppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig Für: Keine Angaben

Verfasst von: Salzburg Schmeckt, Martina Höfelmaier

Zutaten

500 G	Suppenfleisch
2-3	Rinderknochen oder Markknochen vom Rind
2	Zwiebeln
1	Lauch
3	Karotten
1/2	kleiner Knollensellerie
1	kleine Pastinake
1	Petersilienwurzel
1	Lorbeerblatt
ETWAS	Liebstöckel
CA. 5-6	schwarze Pfefferkörner
	Salz
3 L	Wasser

Zubereitung

1. Fleisch, Knochen, Zwiebel halbiert mit Schale, sowie das restliche Gemüse und die Gewürze (ohne Salz) in einem Topf mit kaltem Wasser aufstellen, alle Zutaten kurz aufkochen, dann die Hitze auf kleine Flamme reduzieren.
2. Gegebenenfalls den aufsteigenden Schaum abschöpfen.
3. Die Suppe mindestens 3 Stunden leicht köcheln lassen.
4. Wenn das Fleisch weich ist, kann die Suppe abgeseiht und gesalzen werden.
5. Das Fleisch kann am besten geschnitten werden, wenn es ausgekühlt ist.

   Das Fleisch eignet sich für Suppeneinlagen, für Rindfleischsalate, Rindfleischknödel oder Kartoffelgröstl.

Überschüssige Rindssuppe in saubere Schraubgläser füllen und kühl lagern, diese kann für Risotto, Suppen oder Polenta verwendet werden.