

Rindersuppe

Personen: 4

Zeit: 180 Minuten



ZUTATEN:

Für die Brühe:

- 1 kg Suppenfleisch vom Rind
- 3–4 Markknochen vom Rind
- 2 Zwiebeln (mit Schale, halbiert)
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Wacholderbeeren
- ½ TL Senfkörner
- ½ TL Pfefferkörner
- 2–2½ Liter kaltes Wasser *(das Fleisch immer in kaltes Wasser legen oder mit kaltem Wasser aufgießen!)*
- Salz

Für die Gemüseeinlage:

- 1–2 Päckchen Suppengrün (Karotten, Lauch, Sellerie, Petersilie)
- 5 Kartoffeln

ZUBEREITUNG:

1. Markknochen und ggf. das Suppenfleisch in einen großen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und **2–3 Minuten sprudelnd aufkochen**.
2. Wasser abgießen, Knochen und Fleisch kurz **unter heißem Wasser abspülen**, Topf reinigen.
3. **Basis für die Brühe:** Fleisch, Knochen, Zwiebel, Lorbeerblätter, Senfkörner, Pfefferkörner und Salz erneut in den Topf geben und mit **kaltem Wasser (2–2½ Liter)** aufgießen. Langsam erhitzen – so lösen sich Eiweiße schonend, und die Brühe bleibt klar.
4. **Abschöpfen:** Sobald sich Schaum bildet, diesen mit einer Schaumkelle abnehmen.
5. **Kochen:** Die Suppe **2 bis 2½ Stunden bei niedriger Hitze köcheln** lassen.
6. **Gemüse vorbereiten:** Währenddessen das Suppengrün und die Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden.
7. **Gemüse dazugeben:** Nach der Kochzeit das Fleisch herausnehmen, kurz abkühlen lassen und klein schneiden. Gemüse in die Brühe geben und **ca. 20 Minuten weich kochen**, dann das Fleisch wieder hinzufügen.
8. **Abschmecken:** Mit Salz und frischer Petersilie abschmecken.