

Rindersuppe nach Großmutter's Art

Zutaten:

- Fleischknochen
- Beinscheibe
- Porree
- Sellerie
- Möhren
- ggf. Hackfleisch
- Liebstöckel
- 1 großes Lorbeerblatt
- 2-3 Nelken
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- ggf. 1 EL Zucker

Zubereitung:

Fleischknochen in kaltes Wasser geben und aufkochen lassen. Fleischknochen aus der Brühe nehmen und erneut in sauberes kaltes Wasser geben.

Liebstöckel, Lorbeerblatt und Nelken zu den Fleischknochen geben und die Brühe erneut zum Köcheln bringen. Sobald sich Schaum bildet, sollte dieser abgeschöpft werden.

In die simmernde Brühe kann die Beinscheibe gelegt werden. Das Wasser darf nicht mehr kochen (75°-90°C). Bei Bedarf kann ein Pfund Hackfleisch mit gegart werden, um das Aroma in der Suppe zu verstärken.

Nun kann Salz und ggf. Zucker in die Brühe gegeben werden.

Porree, Sellerie und Möhren werden in feine Spalten geschnitten und sollten erste 1 h vor Ende der Garzeit hinzugegeben werden, damit sie nicht verkochen.

Anschließend kann die Suppe mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt werden.

Vor dem Servieren kann noch ein bisschen Petersilie in die Suppe geben.

Tipp: Das gegarte Fleisch der Beinscheibe kann in kleine Würfel geschnitten werden. Gemeinsam mit einem selbstgemachten Eierstich ist die Suppe fast so gut, wie die bei Oma.