

# Fleischbrühe

## Fleischsuppe



### Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln  
2 Stangen Lauch  
1 dicke Scheibe Knollensellerie  
4 Karotten  
1 Knoblauchzehe  
2 Tomaten (Im Winter: geschälte aus der Dose)  
1/2 Bund glatte Petersilie  
2 EL Meersalz  
1 Stück Rindfleisch 750 g bis 1 kg mit oder ohne Knochen  
10 Pfefferkörner  
6 Pimentkörner  
2 Lorbeerblätter

1. Gemüse putzen und würfeln.
2. Zwiebel halbieren und im Topf an der Schnittfläche ohne Fett bräunen.
3. Restliches geputztes Gemüse und das Fleisch in den Suppentopf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist.
4. Aufkochen und mindestens zwei Stunden leise köcheln lassen. Aufsteigenden Schaum abschöpfen.
5. Fleisch herausnehmen und in feine Streifen schneiden.
6. Suppe oder Brühe abschöpfen und in einen separaten Topf geben.

Gemüse und Fleisch nach Wahl als Einlage verwenden.

### Hinweise:

Besser wird die Suppe oder Brühe, wenn man sie über Nacht bei ca. 0° erkalten lässt und dann das erstarrte Fett von oben wegnimmt.

Suppe bzw. Brühe kann man in Gefrierbehältern gut einfrieren, aber immer ohne Gemüse und Fleisch.

Das Bild zeigt eine Realisierung mit Kalbstafelspitz, den wir in der Regel als Fleisch bevorzugen. Dazu geben wir noch optional Beinscheiben vom Rind.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 140 min, Grundrezepte, Brühe, Suppen, Fleisch, Rind, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 12.01.2023