



Klassische Suppenrezepte

Knochenbrühe

Fleischsuppe

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 kg Rindsknochen
1 kg Siedefleisch
3 lt Wasser

Gemüse:

1 Stange Lauch,
2 Stück Karotten
1/4 Kopf Wirsing
1/4 Knolle Sellerie
2 Zehen Knoblauch
2 Stück grosse Gemüsezwiebeln (mit brauner Schale), nicht schälen, lediglich halbieren.
Die Zwiebelschnittflächen auf der Herdplatte anrösten.

Gewürze:

2 Stück Nelken
1 Stück Lorbeerblatt,
6 Stück Pfefferkörner
Salz
Muskatnuss

Zubereitung:

Knochen, Siedefleisch

Die Knochen sowie das Siedefleisch in grosse Kasserolle mit dem Wasser geben. Aufkochen. Abschäumen.

Lauch, Karotten, Wirsing, Sellerie,
Knoblauch, Zwiebeln

Das Gemüse waschen und in grosse Stücke schneiden zusammen mit den Gewürzen hinzufügen. Hitze reduzieren und 2 bis 3 Stunden auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Die Suppe von Zeit zu Zeit abschäumen.

Die Suppe durch ein Sieb geben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Entfetten (kalt werden lassen und die Fettschicht abnehmen).

Diese Suppe lässt sich gut einfrieren (Tiefkühler).