



Vorspeise (Suppe)

Rindfleischsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

2 l	Wasser
	Fleischbouillon
1	Sellerie
1	Zwiebel
1	Lauch
2	Karotten
1 kg	Rindfleisch
200 gr	Suppenknochen
1 Bund	Schnittlauch
	Pfeffer, Salz

Zubereitung

Sellerie, Zwiebel, Lauch, Karotten

Das Suppengemüse waschen und putzen und in Stücke schneiden.

Grosse Pfanne mit 2 l Wasser

Das Gemüse und das Suppenfleisch mitsamt den Knochen im kalten Wasser ansetzen.

Die Fleischsuppe einmal aufkochen. Von Zeit zu Zeit den «Schaum» mit einer Kelle abschöpfen. Fleischbouillon begeben und 2 Stunden auf «kleinem Feuer» offen (nicht zugedeckt) köcheln lassen. Die Suppe abschmecken und durch ein Sieb passieren.

Mit fein gehacktem Schnittlauch servieren.