

Kräftige Fleischbrühe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

500	Gramm	Rindfleisch (Brust oder Bein)
250	Gramm	Suppenknochen
1		Zwiebel
2	Ltr.	Wasser
8	Essl.	Gehackte Kräuter (Löwenzahn, Brennessel, Kerbel, Sauerampfer, Petersilie)
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Das grob zerkleinerte Fleisch mit den Knochen und der geviertelten Zwiebel in das kalte Wasser geben, langsam aufkochen und ca. 3 Stunden ziehen lassen. Die Kräuter zugeben und nochmals ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden und wieder in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und servieren. Die angerichtete Fleischbrühe kann auch noch mit etwas gehackter Petersilie bestreut werden.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.