Klassische Rindssuppe

Dauer: Aufwändig Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

3,5 L	lauwarmes Wasser
600-1000 G	Rindfleisch
1	große Zwiebel (mit oder ohne Schale)
100-200 G	Karotten
100-200 G	Rüben
100-200 G	Sellerie
100-200 G	Lauch
100-200 G	Peterilwurzeln
2 EL	Butterschmalz
	schwarze Pfefferkörner
	Liebstöckel
	Petersilienzweige
	Salz

Zubereitung

1. Suppenfleisch sehr gut mit warmem Wasser waschen. In kaltem Wasser zustellen und zum Kochen bringen. Mit Schöpflöffel den evt. aufsteigenden Schaum immer wieder abschöpfen.
2. Wurzelgemüse säubern, nach Belieben schälen und grob schneiden.
3. Zwiebel halbieren und kurz in einer Pfanne anrösten und zum Fleischsud geben (Rindfleisch soll schon etwa eine Stunde kochen).

   Mit der Schale bekommt die Suppe eine dunklere Farbe!
4. Die Gewürze dazugeben; die Suppe leicht wallend kochen lassen, damit sie ja nicht trüb wird.
5. Evt. mit Wasser nachgießen, dass man am Ende 1 ½ l Suppe hat.

   Gesamte Gardauer: ca. 2 ½ Stunden
6. Die Suppe seihen und abschmecken.

   Sollte die Suppe doch noch trüb sein – eine frisch aufgeschlagene Eierschale ca. 15 Minuten mitköcheln lassen – diese bindet die übrigen Trübstoffe. Die Suppe kann dann

zusätzlich noch durch ein sauberes Küchentuch gefiltert werden.