

Kräftige Rindssuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Leitungswasser / Stilles Wasser	2 Liter
Salz	½ Esslöffel
Schnittlauch	1 Bund
Pfefferkörner	4 Stk.
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	2 Stk.
Rindfleisch	400 g
Suppengemüse	1 Bund
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.

Zubereitung:

Öl in einen hohen Topf geben,
die gewaschene Zwiebel halbieren (nicht schälen!) und mit der Innenseite in das heiße Öl legen,
anbraten,
Fleisch in den Topf geben und an allen Seiten gut anbraten,
das restliche geschälte Gemüse zugeben und mitbraten,
mit einem Liter Wasser aufgießen und die Gewürze hinzugeben,
eine gute Stunde köcheln lassen, nicht zudecken.

Sobald das Gemüse weich ist, dieses herausnehmen und klein schneiden.
Fleisch herausnehmen und ebenfalls klein schneiden.

Fleisch und Gemüsestücke in Teller geben, mit heißer Suppe übergießen, Schnittlauch in kleine Ringe schneiden und in die Suppe geben.

Guten Appetit!

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1910-Kraeftige-Rindssuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at