



Rindersuppe traditionell

nach Oma's Art

Zutaten: 4 Personen

500 g Suppenfleisch

1 Bund Suppengrün (Sellerie, Porree, Mohrrüben)

Petersilie

Salz

Pfeffer

Dazu:

schönes Vollkornbrot oder Buchstabennudeln

ZUBEREITUNG

Kochen Sie das Suppenfleisch in einem großen Topf mit etwas Salz gar (ca. 1,5 – 2,5h, je nach Teilstück). Wenn sich das Fleisch (z.B. bei einer Beinscheibe) vom Knochen löst, ist es gar. Säubern Sie parallel das Suppengrün und schneiden Sie Sellerie, Porree und die Möhren in kleine Stücke und kochen Sie das Gemüse mit. Besonders schmackhaft ist Bio-Gemüse zum Beispiel von Ihrem Wochenmarkt. Wenn das Fleisch gar ist, heben Sie es aus der Suppe und schneiden es in kleine Würfel. Anschließend geben Sie es wieder zurück in den Suppentopf. Würzen Sie noch einmal mit Salz nach und fügen Sie etwas Pfeffer nach Ihrem Geschmack hinzu. Hacken Sie reichlich frische Petersilie und streuen Sie diese in die Suppe. Fertig.

Sie können die Suppe nach Abkühlen auch portionsgerecht einfrieren. Fügen Sie die Petersilie dann erst nach dem Auftauen hinzu.

Guten Appetit.

Beschreibung

Kategorie: einfach

Zubereitung: 20 min. + Garzeit (1,5 – 2,5h)

Anlass: Zur Stärkung an kalten Tagen.

Gut zum Einfrieren geeignet!



Ihr mycow Team

mycow

Landnah GmbH Schwaaner Landstr. 184 18059 Rostock Email: info@mycow.de