Rindssuppe

Kategorien:	Suppen/Eintöpfe
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Suppenfleisch oder Beinfleisch
2 große Suppengrün
Rindssuppenwürfel
Gelbe Rüben
Karotten
Safran
Zwiebel
Muskatnuß
Salz
Pfeffer
Ingwer
Rosmarin
Salbei

Zubereitung

Das Gemüse schön putzen.
Das Fleisch in den großen Kochtopf geben, Gemüse dazu, sowie 1-2 Rindssuppenwürfel, Salz, bisschen schwarzen Pfeffer, etwas Safran, Rosmarin, Muskatnuß, sowie die anderen Gewürze nach Wahl und Geschmack, und mit Wasser gut anfüllen. Deckel drauf und Suppe midestens 2 Stunden kochen lassen (Druckkochtopf verringert die Garzeit!), je nach Gewicht des Fleisches.
Suppengemüse bis auf die Karotten und eventuell gelben Rüben entfernen, oder durch ein Sieb in die Suppe pressen.
Fleisch klein schneiden und wieder zurück in die Suppe.
Suppe ziehen lassen und servieren.