



# Rinderbrühe

😊 2 Liter

🕒 40 min zubereiten  
2 h kochen

🍴 Suppen

## ZUTATEN

2 Rinderbeinscheiben (700 g)  
3 Markknochen (250 g)  
2 Zwiebeln  
500 g Suppenfleisch  
3 Karotten  
½ Stange Lauch  
¼ Sellerieknolle  
1 kl. Stück Petersilienwurzel  
1 TL Pfefferkörner  
1 TL Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
5 Stiele Petersilie  
Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Die Beinscheiben und Markknochen in einen großen Topf geben und etwa 3 l kaltes Wasser angießen. Alles bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen. 10 min köcheln lassen, den dabei entstehenden Schaum abschöpfen.

Die Zwiebeln samt Schale halbieren und in einer Pfanne ohne Fett auf der Schnittfläche dunkel anrösten. Das Suppenfleisch in grobe Würfel schneiden. Karotten, Lauch, Sellerie und Petersilienwurzel putzen und klein schneiden.

Die Zwiebeln samt Schale, Fleisch und das geschnittene Gemüse in den Topf geben. Alle Zutaten sollten mit Wasser bedeckt sein, evtl. noch etwas Wasser angießen. Die Pfefferkörner und Wacholderbeeren mit dem Messerrücken andrücken und zusammen mit Lorbeer und Petersilie in den Topf geben (noch nicht salzen).

Die Brühe bei niedriger Hitze ohne Deckel etwa 2 h köcheln lassen.

Knochen, Fleisch und Gemüse aus der Suppe nehmen. Ein Sieb auf einen zweiten Topf setzen und ein Geschirrtuch darüberlegen. Die Brühe durch das Sieb in den zweiten Topf gießen, dann abkühlen lassen.

Die Fettschicht, die sich auf der abgekühlten Brühe bildet, abschöpfen. Die Brühe wieder erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## NOTIZEN

Für ein noch intensiveres Aroma die Suppe zum Schluss mit etwas Sojasauce abschmecken.