

Rindfleischsuppe

Gekocht am 25.11.2005

Zutaten:

Suppenfleisch	500	Gramm	z.B. Lidl 2,99	Euro
Suppengrün	350	Gramm	z.B. Lidl 0,99	Euro
Brühwürfel	2	Stück	von Maggi	
Salz	1	TL		
Pfeffer	1	TL		
Fondor	1	TL		
Wasser	1 ½	Liter		
Wacholderbeeren	6	Stück		
Zwiebel	1	Stück	mittelgroß	
Kartoffel	4	Stück	mittelgroß, Suppenudeln, Graupen oder Reis	

Billig Kochen



Zubereitung:

Das Fleisch in leicht gesalzenem Wasser mit Brühwürfel aufsetzen und etwa eine 1/2 Stunde köcheln lassen. anschließend das Suppengrün dazu.

Das Suppengrün (Sellerie, 2 Karotten, Blumenkohl, Porree waschen und putzen) in kleine Würfel oder Scheiben schneiden.

Weiter eine ½ Stunde köcheln lassen, dann erst Zwiebeln, Petersilie und die geschnittenen Kartoffeln dazu geben.

Insgesamt sollte die Suppe ca. 1 ½ Stunden schön vor sich hin köcheln. Nach dieser Zeit nochmal abschmecken ob Salz, Pfeffer, Fondor noch nötig sind. Die Suppe ist fertig, wenn das Rindfleisch schön zart weichgekocht ist.

Tipp: Die Suppe schmeckt doppelt so gut, wenn diese am Vortag gekocht wurde und am nächsten Tag nochmal aufgewärmt ca eine ½ Stunde vor sich hinköchelt und anschl. erst serviert/gegessen wird.

Anstatt Kartoffel können Grießklößchen, Suppenudeln, Graupen oder Reis 10 Min. vor der Garzeit dazu gegeben werden und somit wird die Suppe haltvoller.

Man kann das Fleisch auch auf einem extra Teller mit Meerrettich servieren, ähnlich wie der Tafelspitz.

Der Partyrenner

