

Fleischbrühe

Die selbst gemachte Fleischbrühe ist die perfekte Basis für viele Suppen, Eintöpfe und Saucen. Ein echtes Küchen-Grundrezept, das in keiner Rezeptsammlung fehlen darf!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

500 g	Suppenfleisch (vom Rind, Tafelspitz, Brustkern, Schulterscherzel)
1 Stk.	Rindermarkknochen
1.5 l	Wasser
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stk.	Lauch
1 Stk.	Sellerie
1 Stk.	Karotte
1 Prise	Salz
0.25 TL	Pfefferkörner

Zubereitung

1. Für die **Fleischbrühe** zuerst das Rindfleisch und die Suppenknochen in einen großen Topf geben und mit Wasser auffüllen. Die Zwiebel schälen und würfeln, Karotte und Sellerie abschälen und ebenfalls in große Würfel oder Stifte schneiden, den Lauch putzen, in Ringe schneiden und alles mit in den Topf geben. Pfefferkörner und Lorbeerblatt zugeben, salzen und aufkochen lassen.
2. Dieses dann 1,5 Stunden auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Wenn sich Schaum bildet,

diesen abschöpfen, damit eine klare Rinderbrühe entstehen kann. Wenn das Fleisch schön weich ist, die Fleischbrühe durch ein Sieb gießen und weiter verwenden.

Tipp

Die klassische Fleischbrühe nach Belieben mit Fleisch und Suppeneinlagen deiner Wahl servieren. Das gekochte Rindfleisch für einen sauren Rindfleisch-Salat verwenden.