Gekochtes Rindfleisch

Mit diesem Rezept erhält man eine ausgezeichnete Brühe. Das gekochte Rindfleisch wird kalt aufgesetzt und gibt seine Geschmacksstoffe nach und nach an die Suppe ab.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 4,0 h

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 5,1 h

Zutaten

1.20 kg	Rindfleisch
1 Stk.	Fleischknochen
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Sellerie
1 Stange	Lauch
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stängel	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Schnittlauch

Zubereitung

1. Den Fleischknochen für das **gekochte Rindfleisch** überbrühen. Vorhandene Abschnitte des Rindfleisches (die Parüren) hinzugeben und mit kaltem Wasser übergießen. Lorbeer, die Stängel der Petersilie sowie Wurzelgemüse und Salz dazugeben und 45 Minuten lang ziehen lassen. Abgelagerten Schaum und Fett von der Oberseite abschöpfen.

2. Wenn das Fleisch in der Suppe liegt keine Suppengewürze verwenden. Es würde das Fleisch verfärben. Das Fleisch in die Suppe legen und bei 85 Grad Celsius zwischen 3 und 4 Stunden köcheln, immer wieder kaltes Wasser zugeben. Suppe nicht aufkochen lassen, da diese sonst trüb wird.

3. Schaum- und Fettrückstände abermals abschöpfen. Das gegarte Fleisch aus der Suppe nehmen und abschrecken. Die Suppe nun kräftig würzen. Fleisch in Scheiben schneiden und wieder in der Suppe erwärmen. Alternativ Kalbsschulter auf diese Art und Weise kochen.

Tipp

Das gekochte Rindfleisch zusammen mit dem Gemüse der Suppe servieren und mit frisch gehacktem Schnittlauch bestreuen.