

Grundrezept für Rinderbrühe

Für viele Gerichte wird eine Rinderbrühe benötigt. Mit diesem Grundrezept für Rinderbrühe ist man für solche kulinarischen Herausforderungen bestens gewappnet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

600 g	Suppenfleisch (vom Rind)
2.5 l	Wasser (kaltes)
1 Stk.	Zwiebel
1 Bund	Suppengrün
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Lorbeerblätter
8 Stk.	Pfefferkörner
6 Stk.	Pimentkörner
4 Stk.	Wacholderbeeren
2 Zweige	Thymian
3 Stängel	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Bei dem Grundrezept für Rinderbrühe zunächst Zwiebel schälen und halbieren. Einen großen Topf (ohne Fett!) erhitzen und die Zwiebeln mit der Schnittseite nach unten hineinlegen. Wenn die Schnittflächen braun angeröstet sind, mit kaltem Wasser ablöschen.
2. Das Suppenfleisch in das Wasser legen und langsam aufkochen lassen. Alles bei halb offenem Deckel auf kleiner Flamme ca. 60 Minuten leicht wallend kochen lassen. In der

Zwischenzeit das Suppengrün waschen, putzen, schälen und klein schneiden.

3. Knoblauch schälen und mit dem Suppengrün in die Suppe geben. Lorbeerblätter, Pfeffer- und Pimentkörner, Wacholderbeeren, Thymian und Petersilie hinzufügen. Unter regelmäßigem Abschöpfen des Schaums (so bleibt die Brühe klar!) weitere 60 Minuten kochen lassen.
4. Fleisch aus der Brühe nehmen. Brühe in einen zweiten Topf abseihen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Brühe ist nun fertig für die weitere Verwendung oder kann für später abgekühlt und eingefroren werden.

Tipp

Je nach Bedarf kann das Grundrezept für Rinderbrühe variiert werden, indem das Fleisch in kleine Stücke geschnitten und wieder in die Brühe gegeben wird.