Rindsuppe Grundrezept

Das Rindsuppe-Grundrezept ist die Basis für viele köstliche klare Suppen. Lass deiner Kreativität freien Lauf und genieße diese kräfte Suppe mit verschiedenen Suppeneinlagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

	Suppenfleisch (vom Rind, im Ganzen)
	Rindsknochen (oder Markknochen)
1 Bund	Suppengemüse (Karotten,Sellerie,Karotten, gelbe Rüben ,etc.)
1 Stängel	Blattpetersilie
1 Stängel	Liebstöckel
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Lorbeerblatt
	Pfefferkörner
	Wacholderbeeren
	Salz

Zubereitung

1. Für das **Rindsuppe Grundrezept**, das Rindfleisch kurz abzuspülen. Die Rinderknochen sollten gut gewaschen und danach abgespült werden.

2. Halbiere die Zwiebeln, ohne sie zu schälen, und röste die Schnittseite ohne Zugabe von Öl in einem großen Topf oder Suppentopf an, bis sie eine schöne braune Farbe bekommen. Das Suppengemüse in grobe Stücke schneiden. Gib das Rindfleisch, die Knochen, das Gemüse und die Gewürze in den Topf. Bedecke alles großzügig mit kaltem Wasser. Das Fleisch sollte vollständig bedeckt sein.

3. Bringe die Rindsuppe einmal kräftig zum Kochen und reduziere dann die Hitze auf niedrigste Stufe. Lass die Suppe etwa 2 Stunden sanft köcheln, bis das Fleisch zart ist. Achte darauf, dass kein Schaum mehr aufsteigt. Während des Kochens entfaltet sich das volle Aroma der Rindsuppe. Koche nicht zu stark um, da zu starkes Kochen mit hoher Temperatur die Suppe trüb machen kann.

4. Lasse das gekochte Rindfleisch in der Suppe abkühlen. Dadurch bleibt es saftig und trocknet nicht aus. Du kannst es später für Rindfleischsalat oder andere Gerichte verwenden.

5. Siebe die Rindsuppe gründlich ab und schmecke sie nach Bedarf mit Salz ab. Wenn gewünscht, kannst du die Brühe noch etwas einkochen, um den Geschmack zu intensivieren.

6. Deine klare Rindsuppe ist nun fertig und kann vielfältig eingesetzt werden. Du kannst sie mit verschiedenen Suppeneinlagen wie Nudeln, Frittaten, Leberknödel, Grießnocker, Gemüse oder Fleisch servieren und so immer wieder neue Suppenkreationen zaubern.

Tipp

Das gekochte Rindfleisch in kleine Stücke geschnitten als Suppeneinlage verwenden. Oder abgekühlt einen sauren Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl zubereiten..