

# Rindsuppe

Mit diesem Rezept gelingt eine feine Rindsuppe, die Saucen, Suppen und Eintöpfen einen wunderbaren Geschmack gibt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

|             |                                      |
|-------------|--------------------------------------|
| 1.5 kg      | Rindsknochen                         |
| 7 l         | Wasser                               |
| 0.5 Stangen | Lauch                                |
| 300 g       | <a href="#">Karotten</a>             |
| 150 g       | Sellerie                             |
| 150 g       | Petersilienwurzeln                   |
| 4 Stängel   | Petersilie                           |
| 300 g       | <a href="#">Zwiebel</a>              |
| 15 Stk.     | Wacholderbeeren                      |
| 1 EL        | Pfefferkörner                        |
| 5 Stk.      | Lorbeerblätter                       |
| 1 Prise     | Muskatnuss                           |
|             | Liebstockel (frsich oder getrocknet) |
| 1 Prise     | <a href="#">Salz</a>                 |
| 1 Stk.      | Suppenwürfel                         |

## Zubereitung

1. Für die **Rindsuppe** zu Beginn Wasser aufkochen und die Knochen damit überbrühen, dann kalt abschrecken. Einen großen Topf mit reichlich kaltem Wasser füllen. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Muskatnuss und Lorbeerblätter zufügen. Fleisch einlegen, Wasser zum Kochen bringen. Rund 3 Stunden bei niedriger Hitze köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten: Zwiebel nicht schälen, nur halbieren. In einer Pfanne ohne Fett anrösten. Lauch, Petersilstängel und Liebstöckel waschen und nicht zu klein schneiden. Karotten, Sellerie und Petersilwurzel waschen und schälen, in grobe Stücke schneiden. Nach 90 Minuten Garzeit das Gemüse in die Suppe geben.
3. Nach der Garzeit die Rindssuppe abseihen und mit Suppenwürze (hausgemacht oder aus dem Reformhaus) sowie Salz abschmecken.

## **Tipp**

Die Rindsuppe lässt sich mit wechselnden Einlagen immer wieder anders zubereiten: Nudeln, Fleisch, Gemüse, frische Kräuter... Auch als Grundlage für feine Bratensaucen ist eine selbstgemachte Rindssuppe unersetzlich.