Rollgerstensuppe mit Rindfleisch

Die Rollgerstensuppe mit Rindfleisch ist ein traditionelles Rindsuppe-Rezept aus der österreichischen Küche. Ein perfektes Wohlfühlgericht für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

500 g	Suppenfleisch (vom Rind)
2 l	Wasser
250 g	Rollgerste
250 g	Kartoffeln
1 Bund	Suppengemüse
120 g	Bauchspeck (geräuchert)
200 g	Zwiebel
2 Stk.	Lorbeerblätter
6 Stk.	Pfefferkörner
3 Stk.	Gewürznelken
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	frische Petersilie (fein gehackt)
1 EL	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für die **Rollgerstensuppe mit Rindfleisch** das Suppenfleisch vom Rind waschen und trocken tupfen. Etwa 120 g Zwiebeln schälen und vierteln. Das Fleisch zusammen mit Pfefferkörnern, Nelken, Lorbeerblättern, 1 Esslöffel Salz und den Zwiebeln in einen großen Topf geben. Mit kaltem Wasser aufgießen, langsam zum Kochen bringen und sanft köcheln lassen. Entstehendes Eiweiß an der Oberfläche gegebenenfalls abschöpfen.

2. Während die Brühe köchelt, das Suppengemüse vorbereiten. Die Möhren schälen und klein würfeln, Lauch waschen und in dünne Scheiben schneiden, Knollensellerie schälen und fein

würfeln. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Hälfte des Gemüses zum Fleisch geben und alles zusammen etwa 1,5 Stunden sanft köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

3. Nun die Rollgerste in einem Sieb unter fließendem Wasser gründlich waschen und abtropfen lassen. Die restlichen Zwiebeln und den Speck in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

4. Das weiche Fleisch aus der Brühe nehmen und beiseitestellen. Die Brühe durch ein Sieb gießen und auffangen, das ausgekochte Gemüse entfernen und anderwärtig verwenden.

5. Im gleichen Topf Pflanzenöl erhitzen, Zwiebel- und Speckwürfel darin kräftig anbraten. Das restliche Gemüse, die Kartoffelwürfel und die Rollgerste hinzufügen und kurz mit schwitzen. Anschließend mit der Brühe aufgießen und die Suppe 30 Minuten mit Deckel köcheln lassen.

6. Das **Rindfleisch** von Knochen und Sehnen lösen, klein würfeln und zusammen mit der gehackten Petersilie kurz vor dem Servieren in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Rollgerstensuppe heiß servieren.

hier bestellen

Topfset Edelstahl 2-teilig
inkl. Glasdeckel, Induktion



Tipp

Unsere Empfehlung