Nie

Rezept:

Von:

Barbara Nießen

Rindfleischsuppe

Für 8 Personen

Zutaten:

2	Rinderbeinscheiben
2	Markknochen vom Rind
1/2 Knolle	Sellerie
2	Karotten
1 Stange	Lauch / Porree
1	Zwiebel
8	Wacholderbeeren
8	Lorbeer-Blätter
	Salz und Pfeffer
250 gr	Suppennudeln

Zubereitung:

Die Beinscheiben und Markknochen unter kaltem Wasser abwaschen.

Beides in das Wasser mit den Gewürzen geben. Alles 1 Stunde kochen.

Währenddessen Gemüse putzen. Sellerie in Würfel, Karotten, Lauch und Zwiebel in Scheiben schneiden.

Nach 1 Stunde die Beinscheiben aus dem Wasser nehmen und in Stücke schneiden. Das Wasser durch ein feines Sieb laufen lassen um den Schaum aufzufangen.

Das gesiebte Wasser, die Fleischstücke, das Mark aus den Knochen und das Gemüse zusammen wieder in den Topf geben und alles ca. 25 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit die Suppennudeln separat kochen. Nicht zu weich werden lassen, sie sollen noch Biss haben. Wenn sie gar sind, in einem Sieb abtropfen lassen.

Jedem eine Portion Nudeln und eine Portion Suppe in einem Suppenteller servieren.