

# Suppen Rezepte

## Rindfleischsuppe Von der Beinscheibe

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Suppen, Vorspeisen, Hauptgericht, Gemüse, Rind, Fleisch

---

1	Beinscheibe vom Rind; 400 g	Pfefferkörner; schwarz
1	kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1	Bund Suppengrün	1 Gewürznelke
	Salz	Petersilie
		Suppeneinlage
	Nudeln; oder Reis; oder	- Klösschen

---

Die Beinscheibe kalt abspülen, um eventuelle Reste von Knochensplintern zu entfernen, trockentupfen. Zwiebel schälen und halbieren. Einem Topf heiß werden lassen. Die Zwiebelhälften mit den Schnittflächen nach unten auf den heißen Topfboden legen und anrösten. Wenn sie anfangen schwarz zu werden, das Fleisch darauf legen, das Suppengrün dazulegen und alles mit 1 Liter kaltem Wasser übergießen.

Das Salz, einige Pfefferkörner und nach Belieben Knoblauch und Nelke dazugeben und das Ganze zum Kochen bringen. Wenn die Suppe kocht, die Temperatur zurückschalten und die Suppe köcheln lassen. Aufsteigenden Schaum mit einem Schaumlöffel abheben. In der Zwischenzeit Petersilie hacken und Suppeneinlagen in einem anderen Topf (!) kochen (Nudeln, Reis oder Klösschen). Nach 1 1/2 Stunden ist die Suppe fertig.

Das Fleisch herausnehmen, vom Knochen lösen und kleinschneiden. Fleisch und Suppeneinlage im Suppenteller mit der Brühe übergießen und mit etwas Petersilie bestreuen.

**Tipp:** Petersilie niemals mitkochen, sonst bekommen Suppen einen bitteren Geschmack. Erst später als Garnierung hinzufügen.