

## Flüsse der Gemüse

### Rindsuppe

Kochdauer: ca. 2 ½ Stunden

Für 6 Personen

---

#### Zutaten

1 Zwiebel (mit Schale, gewaschen, halbiert), ca. 400g Rindfleisch (Siedefleisch), 500g Rindfleischknochen (mit Fleischbehaftung, gehackt), 250g Wurzelwerk (Karotten, Gelbe Rüben, Sellerie und Petersilwurzel zu gleichen Teilen), 1/2g Lauchstange, ca. 3,5 l Wasser, Salz, ca. 10g Pfefferkörner, schwarz, etwas Sellerie- und Petersiliengrün, etwas Liebstöckel nach Geschmack, Brühe, gekörnt nach Bedarf, Schnittlauch, geschnitten, zum Bestreuen

#### Zubereitung

Zwiebelhälften mit Schale in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne an den Schnittflächen sehr dunkel bräunen. Fleisch und Knochen lauwarm waschen. Wurzelwerk schälen, Lauch halbieren und waschen.

Knochen mit kaltem Wasser langsam zum Kochen bringen, leicht salzen. Fleisch in kochende Flüssigkeit einlegen. Aufsteigenden Schaum ständig mit einem schöpf- oder Schaumlöffel abschöpfen. Pfefferkörner und Zwiebelhälften hinzugeben, Suppe leicht wallend kochen.

Während der letzten 20 Minuten Wurzelwerk, Suppengrün und, falls gewünscht, gekörnte Brühe beifügen. Gegartes Fleisch und Knochen aus der Suppe heben. Suppe abseihen, salzen und mit Schnittlauch bestreuen.