

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rindsuppe

Köche: Elisabeth & Otto Jaus

Zutaten

(4 Personen)

- 1 kg Rindfleisch (Siedefleisch oder Schulterscherzel)
- 3 Markknochen
- 4 l kaltes Wasser
- 1 weiße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 6 Pfefferkörner
- 1 TL Salz
- ½ TL gemahlener Kümmel
- geriebene Muskatnuss
- 1 Stängel frischer Liebstöckel
- 15 Wacholderbeeren
- 1 EL Majoran (getrocknet)
- 1 Bund Petersilie
- 350 g Karotten
- 50 g Porree
- 80 g Knollensellerie
- ½ Pastinake
- 1 Petersilienwurzel

Zubereitung

1. Für die Rindsuppe zuerst das Wurzelgemüse (Karotten, Porree, Knollensellerie, Pastinake, Petersilienwurzel) schälen und die Petersilie von den Stängeln befreien. Einen Teil der Schalen und Stängel aufbewahren.

2. Nun das Rindfleisch sowie die Knochen in einen großen Topf mit dem kalten Wasser geben und zum Kochen bringen. Sobald die Suppe kocht, den entstandenen Schaum abschöpfen (degraisseren), sonst wird die Suppe trüb.

Zur Info: Bei dem Schaum handelt es sich um Proteine, die sich aus Fleisch und Knochen lösen.

3. Die weiße Zwiebel halbieren und mit der Schale in einem Topf ohne Fett oder direkt auf der Herdplatte auf der Schnittfläche dunkel anrösten. Die angebratene Zwiebel, die geschälten Knoblauchzehen, die Pfefferkörner, die Schalen des Wurzelgemüses und die Petersilienstängel in die Suppe geben und mit Salz, gemahlenem Kümmel, geriebener Muskatnuss, frischem Liebstöckel, Wacholderbeeren und Majoran würzen.

Zur Info: Der frische Liebstöckel – man sagt auch Maggikraut dazu – schmeckt natürlich am intensivsten. Da er im Ganzen ist, kann man ihn jederzeit – je nach Geschmack – wieder aus der Suppe entfernen.

4. Die Suppe mindestens 3-4 Stunden köcheln lassen und eine Stunde vor Ende der Kochzeit das Wurzelgemüse zugeben, damit es schön weich wird. Nach der Kochzeit die Suppe durch ein Sieb in einen Topf abseihen, nochmal abschmecken und eventuell nachwürzen.

5. Zum Schluss das Wurzelgemüse in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit den gehackten Petersilienblättern in die Suppe geben. Als Einlage frisch gemachte Frittaten verwenden.