



## Rindfleischsuppe

### Zutaten:

Suppenfleisch: Hohe Rippe und Beinscheibe

2 Zwiebeln

4 Nelken

8-10 Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter

2 EL Salz

Suppengemüse: Porree, Möhre, Blumenkohl, Sellerie + Petersilie

1 Kartoffeln

Maggi

### Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen mit den Nelken spicken. Das Fleisch, die Gewürze und die Zwiebeln in ca. 1,5 l Wasser zum Kochen bringen und 90 Min. (im Schnellkochtopf 40 Min.) zugedeckt köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse putzen, waschen und klein schneiden oder würfeln. Nach der Garzeit die Brühe durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Das Gemüse hinzu fügen und in 10 Min. bissfest kochen. Das inzwischen vom Knochen gelöste und kleingewürfelte Fleisch dazugeben ( nur wer es mag) und noch mal kräftig mit Salz, Maggi und Petersilie würzen.