

Fleischbrühe

Aus Rindfleisch - am besten Beinscheibe - und kleingeschnittenem Suppengemüse und Knochen eine Brühe kochen. Das Fleisch und die Knochen gut waschen, 3 min in kochendes Salzwasser geben, abgießen, gut abspülen, dann in kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Außerdem eine gewaschene halbierte Zwiebel mit der Schnittfläche in Fett bräunen, 1 Lorbeerblatt und zerstoßene Pfefferkörner zugeben und dann mindestens 1 $\frac{1}{2}$ Stunden köcheln lassen. Wenn das Fleisch gar ist, die Suppe durchsieben, das Fleisch herausnehmen und klein schneiden. Die Brühe salzen und pfeffern. Da das Gemüse sehr verkocht ist, wirft man es weg. Nach Bedarf kann man frisches Suppengemüse klein schneiden, gesondert kochen und dann in die fertige Suppe geben.