



Klassische Rindsuppe nach Tiroler Art



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
6 Portionen



Zubereitungszeit
30 Minuten



Kochzeit
3 Stunden

Zutaten

Ca. 800 Gramm Suppenfleisch
2 Tassen Suppengemüse
2 mittlere Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Petersilie, Liebstöckel
Wasser
Öl/ Fett/ Butterschmalz
Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren



Zubereitung

Das Gemüse schälen und grob würfeln, Knoblauch schälen, Lauch waschen, Zwiebeln mit Schale halbieren.

Ein wenig Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln mit der Schnittfläche nach unten scharf anbraten. Das gewürfelte Gemüse zugeben und ebenfalls scharf anrösten.

Mit kaltem Wasser aufgießen, Suppenfleisch, Knoblauch und Lauch zufügen und das Ganze langsam aufkochen. Die Suppe ca. 2 Stunden köcheln lassen. Schaum immer wieder abschöpfen.

Nach 2 Stunden mit den Gewürzen abschmecken, die Petersilie und den Liebstöckel zugeben und wenn nötig noch 1 Liter Wasser zugeben, nochmals ca. 0,5- 1 Stunde köcheln lassen.

Die Suppe abseihen und servieren.

Gedanken: diese Suppe ist das A und O in meiner Küche. Man kann sie nicht nur mit verschiedenen Suppeneinlagen variieren, sondern sie ist auch zum Einfrieren geeignet. So hat man jeder Zeit selbstgemachte Brühe daheim. Wie es funktioniert: die Suppe lauwarm abkühlen lassen und abseihen. Dann in Zippbeutel füllen und die Tüten auf einem Tablett nebeneinander stellen. Zusammen mit dem Tablett über Nacht in die Tiefkühltruhe stellen. So werden die Beutel nicht umfallen und rinnt die Suppe nicht aus. Am nächsten Tag kann man das Tablett wieder rausnehmen und die tiefgekühlte Brühe je nach Bedarf platzsparend verstauen.

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf www.kaiserlichgekocht.com

