

Rindfleischsuppe mit Markklößchen

Gesamtzeit: 3 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Rindfleischsuppe mit Markklößchen

500 g Rindfleisch

500 g Rinderknochen

200 l Wasser

2 Zwiebeln

3 Karotten, in Stifte geschnitten

2 Selleriestangen, in Stifte geschnitten

2 Lorbeerblätter

Prise(n) Salz, Pfeffer

1 Bündel Petersilie

250 g Menzi Markklößchen verfeinert mit Majoran

Rindfleischsuppe mit Markklößchen

1.

Das Rindfleisch und die Rinderknochen waschen.

Das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Das Rindfleisch, die Rinderknochen, gehackte Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Lorbeerblätter hinzufügen.

Während des Köchelns bildet sich Schaum auf der Oberfläche. Diesen Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Die Hitze reduzieren, den Deckel auf den Topf setzen und die Suppe etwa 3-4 Stunden lang köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist und die Brühe einen vollen Geschmack hat. Nach Bedarf Salz und Pfeffer hinzufügen, um die Brühe zu würzen.

Die Brühe durch ein Sieb gießen, um die festen Bestandteile zu entfernen und nur die klare Brühe zu behalten.

Das Gemüse ggf. als Einlage für die Suppe nutzen und wieder in die Suppe hinzufügen. Fleisch je nach Belieben noch klein schneiden und dann wieder in die Suppe geben. Die Markklößchen ebenfalls hinzufügen.

Die Suppe noch einmal erwärmen und mit gehackter Petersilie garniert servieren.