

Klare Rindssuppe

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

½ kg Tafelspitz
2 Markknochen
2 Rinderknochen
1 gelbe Rübe
1 Karotte
1 Stk. Selleriewurzel
1 Stk. Porree
1 Stk. Petersilienwurzel
1 Liebstöckel-Zweig
1 gebräunte Schalotte
Prise Muskat
weiße und schwarze Pfefferkörner, Salz

Klare Rindssuppe

1. Die Zubereitung
Viereinhalb Liter Wasser in einem Suppentopf zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur mehr köchelt. Fleisch und Knochen hinzugeben und den Topf zudecken. Mit Kelle so lange den Schaum abschöpfen, bis die Suppe vollkommen rein ist.

Gewürze und Wurzelgemüse hinzugeben und Suppe zugedeckt etwa drei Stunden lang bei geringer Hitze leicht kochen lassen.

Gegebenenfalls durch ein feines Sieb laufen lassen, damit die Suppe richtig klar wird.

TIPP: Als Einlage können unter anderem Knödel, Nockerl, Nudeln oder Fritatten verwendet werden - hier gibt es viele Möglichkeiten.