



Rindsbouillon

Zutaten:

0,5 kg Rindfleischknochen	3 Lorbeerblätter
3 l Wasser	10 gequetschte Wacholderbeeren
5 Karotten	3 Zwiebeln
½ Sellerie	1 Paradeiser
½ Stange Lauch	Salz
15 Pfefferkörner	

Zubereitung

Die Rindfleischknochen mit kaltem Wasser bedecken und in einem Topf am Herd zustellen. Aufkochen lassen und 10 min gut kochen lassen. Dann abseihen und die Knochen mit kaltem Wasser gut abspülen (dadurch werden Trübstoffe + Purine entfernt).

Die sauberen Knochen in einem Topf mit 3l Wasser aufkochen, 5 Karotten, ½ Sellerie, ½ Stange Lauch, 15 Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter und 10 gequetschte Wacholderbeeren (für mehr Geschmack = gequetscht), 3 Stück Zwiebel mit Schale halbiert und einen Paradeiser hinzufügen, gut salzen und 4-5 Stunden kochen lassen. Danach abseihen und nochmal abschmecken.

Nach der Hälfte der Kochzeit kann auch ein Schulterscherzel oder Tafelspitz mitgekocht werden (Kochzeit: ca. 2-2,5 Stunden). Das Fleisch ist durch, wenn es von alleine von der Fleischgabel rutscht und kein Fleischsaft mehr austritt.

Tipp von Küchenchef Wolfgang Draxler für zuhause:

Wenn Rindssuppe nur mit Rindfleisch gekocht wird, wird sie nach 2 – 3 Tagen sauer. Wenn man die Suppe mit Rindsknochen kocht, hält sie länger. Außerdem sollte man immer das ganze Gemüse verwenden und nicht nur die Gemüseschalen „auskochen“, denn diese geben vermehrt Bitterstoffe an die Brühe ab und auch davon wird die Suppe schneller sauer.

Mahlzeit wünscht

Küchenchef Wolfgang Draxler