



Rinderkraftbrühe, „Hausfrauen Art“, der Klassiker

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2:10 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:10 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Heißgeliebt, am Familientisch unverzichtbar

Zutaten

- 500 g Rinderbeinscheibe
- 250 g Rinderknochen
- 1 große Zwiebel, halbiert, schwarz gebrannt
- 1 Möhre
- 1 Stange Porree
- 100 g Staudensellerie
- Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren, 4 Stück
- Gewürznelken, 2 Stück
- 5 - 6 Pfefferkörner, Salz
- Muskatnuss, gerieben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rinderbeinscheibe und Rinderknochen zunächst unter fließendem Wasser waschen und in einem ausreichend großen Topf mit kaltem Wasser bedecken. Gewürze, Salz und das Suppengrün dazu geben, langsam aufkochen lassen. Das aufkochend Eiweiß mit einer Schaumkelle abschöpfen, Vorgang während des Kochens wiederholen.

Schritt2

In einer kleinen Stielpfanne die Zwiebeln mit der Schale, ohne Fett auf den Schnittstellen schwarz brennen, zur Suppe geben.

Schritt3

(Ergibt die schöne "Bernstein - Farbe)

Schritt4

Ca. 2 Stunden leise bei offenem Deckel köcheln lassen, das Fleisch sollte sehr schön weich sein, heraus nehmen, absuchen, vom Knochen lösen und die mageren Stücke in mundgerechte Würfel für die Einlage schneiden.

Schritt5

Die Rinderkraftbrühe durch eine Tuch oder feines Sieb gießen, noch einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss nachschmecken.

Schritt6

Als Einlage eignet sich z. B. Wurzelgemüse in Streifen oder Blättern, Eierstich, Markklößchen, Griesklößchen und viel frische Petersilie.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** der klassiker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderkraftbruehe-hausfrauen-art-der-klassiker/>