



RINDERBRÜHE

Die Knochen und das Fleisch waschen, in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken. Die ungeschälte Zwiebel vierteln, mit den Pfefferkörnern dazugeben. Aufkochen lassen, die Hitze reduzieren, den Schaum häufig abschöpfen. 1 1/2 Std. gerade eben sieden lassen (nicht kochen). Ab und zu den Schaum abschöpfen. Gemüse grob zerteilen und nach 30 Min. mitgaren. Die Brühe abseihen, wieder aufkochen und würzen.

200 g Rinderknochen
1 Markknochen
200 g Suppenfleisch
1 Tl Pfefferkörner
1 kleine Zwiebel(n)
1 Bund Suppengemüse
Salz und Pfeffer