

Fleischsuppe(Rindsuppe)

In unserem Gasthaus wird klare Suppe immer wie folgt zubereitet:

1 kg Schweinsknochen

1 kg Rindsknochen

50 dag Tafelspitz

1 ganzes Huhn(oder Abfälle)

15 dag Schweins- oder Rindsleber

Lorbeer, Pfefferkörner, Wacholder

1, 5 kg Wurzelgemüse geschält und

gewaschen(Sellerie, Karotten, gelbe Rüben, Petersilienwurzel,...)

1 Lauch

1 Kohlrabi

6 Zwiebel geschält

Liebstockel, Muskat

Salz

Fleischabfälle & Knochen warm abwaschen und, ausgenommen den Tafelspitz und das Huhn, in einem großen Suppentopf mit reichlich Wasser(ca. 8 l od. mehr) erhitzen. Leicht wallend ca. 1 Stunde kochen lassen. Gewürze und gewaschenes & geschältes Gemüse dazugeben. Ebenso die geviertelten Zwiebel. Den Tafelspitz oder anderes Rindfleisch und das Huhn dazugeben und leicht weiterkochen lassen. Wenn das Gemüse weich ist, kann man es herausnehmen und später als Suppeneinlage verwenden. Das Huhn und das Rindfleisch herausnehmen, wenn es weich ist. Das Rindfleisch verwendet man als Hauptgericht mit div. Beilagen(Apfelkren, Semmelkren, Schnittlauchsauce, Erdäpfelröster,...). Das Huhn von den Knochen lösen und als Suppeneinlage verwenden. Die Suppe abseihen und eventuell abschmecken.

Eigentlich ist unsere Rindsuppe eher als Fleischsuppe zu bezeichnen, da wir uns nicht darauf beschränken nur Rindfleisch & -knochen darin zu sieden. Bei uns kommt zusätzlich ganze Hühner und Schweineknochen dazu.

Machen Sie ruhig mehr Suppe als benötigt wird. Frieren Sie die übrige Suppe in Plastikbecher ein und verwenden diese bei Bedarf. So können Sie jeden Tag eine echte Suppe genießen ohne täglich stundenlang vorzukochen. Sie ersparen sich, in der Eile der heutigen Zeit, auf Packerlsuppe greifen zu müssen.