



Aus meiner Serie „Löffelweise ein Genuss!“ aus Dezember 2020 – finale Episode:

„ÖSTERREICHISCHER SUPPENTOPF“

Zutaten (für vier Portionen)

500 g Rindfleisch zum Kochen (zB Schulterscherz) – Rindsknochen – Pfefferkörner – 300 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) – eine Zwiebel – Salz – Suppennudeln (und/oder Backerbsen) – Schnittlauch

Zubereitung

- Zwiebel halbieren und in einer beschichteten Pfanne anrösten
- Wurzelgemüse waschen und putzen
- Das Rindfleisch, die Rindsknochen, das Wurzelgemüse und die Gewürze in lauwarmes Wasser legen und bei geringer Hitze ca. 90 Minuten garen lassen
- wenn das Wurzelgemüse gar gekocht ist herausnehmen, das Rindfleisch weiterköcheln lassen
- anschließend die Suppe durch ein Sieb seihen
- Suppennudeln in Salzwasser kochen, Rindfleisch und Suppengemüse klein schneiden
- sämtliche Zutaten mit heißer Suppe anrichten und mit Schnittlauch bestreuen



In meinem Blog findet ihr ein selbstgemachtes Video mit exakter Anleitung zum Nachkochen!

Der Suppentopf kann auch als Hauptgang serviert werden, wir haben schon öfter zwei oder drei Teller pro Nase verputzt ...

Ich wünsche euch ein gutes Gelingen & guten Appetit!

<https://www.food-tastic-eats.at>

ganz liebe Grüße
eure Gabi

