



Homemade Rinderbrühe

Zutaten

- 200 g Rinderknochen
- 400 g Rindfleisch
- 50 g Zwiebeln
- 2 l Wasser
- 200 g Lauch
- 180 g Karotten
- 200 g Sellerieknollen
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 1 TL Senfkörner
- 2 Nelke(n)
- 1 Bund Petersilie
- 2 Würfel Maggi Klare Fleisch Suppe, Faltschachtel mit 8 Würfeln

Zubereitung

1. Rinderknochen und Rindfleisch waschen.
2. Ungeschälte Zwiebeln halbieren und mit der Schnittseite in einer Pfanne goldbraun rösten. Alles in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen.
3. Lauch putzen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Das Grüne vom Lauch zur Seite stellen.
4. Karotten und Sellerieknollen putzen und ebenso in dicke Scheiben schneiden. Bis auf das Lauchgrün alles in den Topf geben und langsam zum Kochen bringen. Den Schaum, der sich zu Beginn bildet, ständig und sorgfältig abschöpfen. Die Brühe etwa 2 Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen.
5. Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Senfkörner und Nelken in ein Gewürzsäckchen geben, zubinden in den Topf geben und weitere 2 Stunden köcheln lassen.
6. Petersilie und das Lauchgrün eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit mit in den Topf geben. Am Ende der Garzeit die Brühe durch ein feines Sieb in einen neuen Topf gießen, zum Kochen bringen und mit Maggi Klare Fleisch Suppe abschmecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	343 kcal
Fett	20 g
Protein	32 g

🕒 260 Minuten

⊕ 4 Portionen