

Rindssuppe Wiener Art

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 4 Portion(en)

Zubereitungszeit: 3 Stunde(n) 30 Minute(n)

Zutat

Menge	Name
1	Stück Siehe anbei

Zubereitung

1.500 g	Suppenfleisch, Rind
4	Rinderknochen, fleischig
4	Markknochen
2 Liter	Wasser, gefiltert
3	Karotte(n)
1 Scheibe/n	Knollensellerie
1	Petersilienwurzel(n)
1 Stange/n	Lauch
½ Bund	Petersilie
1 große	Zwiebel(n)
1 TL	Pfefferkörner
1 EL	Liebstockpulver
5	Pimentkörner, ganz
1	Lorbeerblatt
5	Wacholderbeere(n), ganz
1 TL	Majoran, getrocknet
n. B.	Salz
n. B.	Schnittlauch

Die Knochen und das Fleisch gut abspülen und im Crock Pot platzieren. Das Suppengemüse putzen, grob zerteilen und ebenfalls im Crock Pot platzieren.

Die Zwiebel putzen, nicht ganz schälen und halbieren. Wer mag, kann sie für die Farbe der Suppe in einer Pfanne anrösten, ablöschen und samt der Flüssigkeit in den Crock Pot geben. Ich persönlich mache das nur, wenn ich die Suppe auf dem Herd koche. Mit dem Wasser aufgießen, alle Gewürze, bis auf das Salz, dazugeben.

Wer möchte, kann die Gewürze in einem Teesieb dazugeben. Die Suppe wird jedoch am Ende ohnehin gesiebt.

Alles mindestens 4, besser 4,5 - 5 Stunden auf high kochen. Den Schaum abschöpfen ist nicht nötig, da die Suppe gesiebt wird.

Erst gegen Ende der Garzeit salzen und das Fleisch auf Weichheit prüfen. Eventuell mit guter Würze nachwürzen, wenn es zu milde sein sollte. Ich persönlich habe für solche Fälle immer selbst gemachte Suppenwürze (Suppengrün getrocknet und gemahlen) da. Bitte auf keinen Fall Maggi oder ähnliches in die echte Suppe geben, lieber mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

Die Suppe durch ein sehr sehr feines Sieb oder durch ein Sieb mit Küchentuch ausgelegt in einen großen Topf absieben.

Wenn man die Suppe entfetten möchte, entweder komplett erkalten lassen und das Fett dann abheben (jedoch nicht alles, Fett ist Geschmacksträger) oder ein paar Eiswürfel in ein Küchentuch einwickeln und über die heiße Suppe gleiten, das Fett legt sich am Tuch an.

Das Suppenfleisch wird gewürfelt und anschließend wieder mit in die Suppe gegeben oder z. B. zu einem Rindfleischsalat verarbeitet.

Wir machen als Einlage nach dem Entfetten immer das gewürfelte Suppenfleisch hinein, Julienne Gemüse, Markknödel oder Griessnockerl, etc. Es empfehlen sich natürlich auch Nudeln, Reis oder z. B. einen Becher Rollgerste in 3-facher Wassermenge gequellt. Nudeln, Reis, Nockerl und Co. aber immer separat kochen und aufbewahren und nicht in der Suppe.

Die Reste sind zum Einfrieren geeignet.