

Bio Rindfleischsuppe Basic

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02855

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Färsen Tafelspitz	430050	1.250 g
	Bio Möhren	718082	250 g
	Bio Pastinake	581518	125 g
	Bio Pfeffer	586772	4 g
	Rinder Markknochen	96713	625 g
	Lauch / Porree	651011	250 g
	Knollensellerie	356428	250 g
	Zwiebeln	351676	200 g
	Petersilie gesch.	651244	40 g
	Lorbeerblätter	99578	3 g
	Schnittlauch gesch.	624452	40 g
	Steinspeisesalz mit Jod	78863	8 g
	Trinkwasser		1.500 ml

Zubereitung:

1. Fleisch und Knochen abwaschen, das Gemüse putzen und grob würfeln, die Zwiebeln mit Schale halbieren.
2. Fleisch, Knochen, Gemüse, Zwiebeln und Petersilie in einen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen (bis das Wasser ca. eine Handbreite über den Zutaten steht), Gewürze dazugeben und langsam zum Kochen bringen.
3. Nach Bedarf den aufsteigenden Schaum abschöpfen.
4. Die Brühe ca. 2 Stunden köcheln lassen und anschließend durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken.

Info: Für eine Rindfleischsuppe das Suppenfleisch und das Gemüse in Stücke scheiden, erhitzen und mit Nudeln und Schnittlauch servieren.

* Nur national verfügbare Artikel.