



# Oma's "Gsund werd Suppn"

## Rindfleischsuppe

---

Garzeit ca 2 – 3 Stunden, je nach Größe und Art des Teilstückes.  
Bei Beinscheiben oder Zwerchrippen entsprechend weniger.

---

### Zutaten

Knochen (*bekommen Sie bei uns auf Wunsch gratis zu Ihrem Packerl*)

Suppenfleisch (*Tafelspitz, Schulter, Hochrippe, Zwerchrippe, Brust*)

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel

1 Bund Suppengrün (*Lauch/Porree, Karotte, Sellerie, grob geschnitten*)

1 Lorbeerblatt

1 Stängel Liebstöckel (*Maggikraut*)

Etwas Suppenwürze zum verfeinern

### Zubereitung

**01**

Suppenfleisch und Knochen heiß abwaschen, damit sich später kein Schaum auf der Suppe bildet.

**02**

Zwiebel durchschneiden und an den Schnittflächen scharf anbraten, dies gibt der Suppe später eine schöne Farbe. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit kaltem Wasser bedecken. Das Ganze nun für 2 bis 3 Stunden simmern lassen (Nicht kochen! Sonst wird die Suppe trüb und das Fleisch zäh)

**03**

Das Suppengrün, die Knochen und übrigen Gewürze mit einem Schaumlöffel aus der Suppe abseihen. Das Fleisch herausnehmen, einige Minuten ziehen lassen und quer zur Faser aufschneiden, anrichten und mit einer Kelle der gehaltvollen Suppe übergießen.

Servieren Sie die Suppe mit Einlagen Ihrer Wahl oder nutzen Sie sie als Grundlage für hervorragende Soßen.