

Fleischbrühe



Zutaten:

- Tafelspitz
- Kleine Beinscheibe
- Suppengrün
 - Karotten
 - Sellerie
 - Lauch
 - Petersilie
- Tomate
- Zwiebel mit der Schale wegen der Farbe
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Etwas Maggi

Das Tafelspitz und die Beinscheibe in kaltem Wasser ansetzen und kochen bis sich Schaum bildet. Das Wasser weg schütten, das Fleisch abwaschen und erneut in ausreichend kaltem Wasser aufsetzen. Das Suppengrün, die Tomate und die Zwiebel hinzufügen und auf mittlerer Stufe 2 Stunden sieden lassen. Die Fleischbrühe sollte nie brodelnd kochen.

Am Ende je nach Geschmack abschmecken. Das Tafelspitz sollte nicht „totgegart“ sein. Die Fleischbrühe durch ein Sieb abgießen. Die Karotten, den Lauch und die Sellerie kann man als Beilage essen.

Die Beilage wie Suppennudeln, Grießklößchen, Markklößchen usw. in extra Wasser zubereiten.