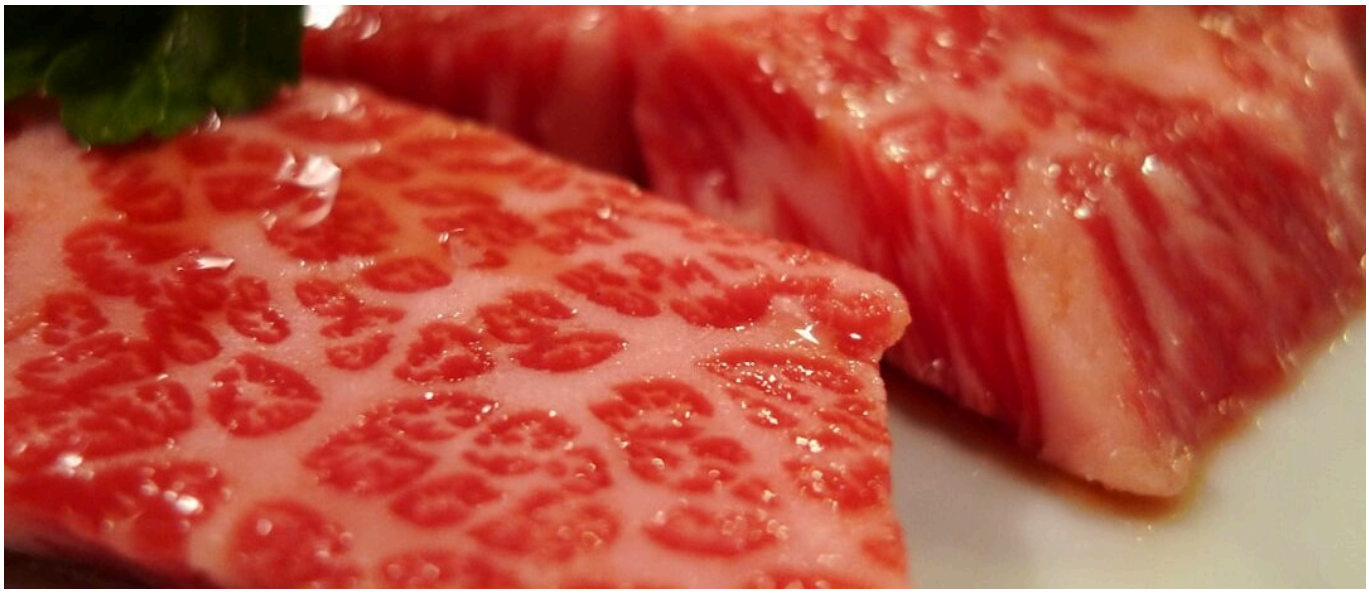


Zutaten

- 200 ml Tafelspitzbrühe
- Salz, Pfeffer
- 40 g Gemüsestreifen (Karotte, Lauch, Sellerie)

Suppen

Wagyu - Tafelspitzbrühe

Entdecken Sie die köstliche Wagyu Tafelspitzbrühe! Probieren Sie unser Rezept und bringen Sie den Geschmack von Kobe Beef in Ihre Küche. Jetzt bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die entstandene Tafelspitzbrühe auf die gewünschte Menge einkochen. Gemüsestreifen separat blanchieren und in Suppentassen geben. Brühe nochmal abschmecken und einfüllen.