

Zutaten

- 1 kg Rinderbrust
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 1/2 Knolle Sellerie
- 5 Schalotten
- Petersilienstengel
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 6 Wachholderbeeren
- 5 Pimentkörner
- 10 weiße Pfefferkörner
- Muskat, Salz

Suppen

Rinderkraftbrühe

Entdecken Sie unser Rezept für eine aromatische Rinderkraftbrühe. Kochen Sie mit uns und genießen Sie den Geschmack von Bayern! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Salzwasser zum Kochen bringen, darin die Rinderbrust eine Minute kochen. Wasser abschütten und die Brust gut abwaschen. Nun die Rinderbrust in kaltem Wasser langsam aufkochen lassen, dabei entstehenden Schaum entfernen. Kocht das Wasser, einen gestrichenen Teelöffel Salz hinzugeben. Nun entsteht nochmals Schaum, den es zu entfernen gilt. Grob gewürfeltes Gemüse, die Schalotten (nicht schälen) halbieren und die Gewürze sowie Kräuter hinzugeben. Für ca. 1,5 Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen. Das Fleisch ist gar, wenn es ohne Probleme von der Fleischgabel fällt. Die gekochte Rinderbrust herausnehmen, die Suppe mit Salz und Muskat abschmecken, anschließend durch ein Tuch passieren. Fleisch fein würfeln und zusammen mit den Nockerln und dem Schnittlauch servieren.