



# Großmutter Ehlers Lieblingsrezept

---

## Rindfleischbrühe

### Zutaten:

- 800 g Rindfleisch (z. B. Beinflfleisch)
- 2 L kaltes Wasser
- 2 TL Salz
- 1 Bund Suppengrün (Möhre, Porree, Sellerie, Petersilie)
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln
- 3 Nelken
- 6 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt

1. Abgespültes Rindfleisch mit Wasser und Salz zum Kochen bringen.
2. Das Fleisch 2 bis 3 Stunden zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen lassen, dabei den Schaum abschöpfen.
3. In der Zwischenzeit das Suppengrün putzen, waschen, Zwiebel abziehen, alles etwas zerkleinern.
4. Nach ca. 1 Stunde Kochzeit Suppengrün, Zwiebel und Gewürze hinzufügen und mitkochen lassen.
5. Nach 2½ Stunden Kochzeit das Fleisch heraus nehmen, die Brühe durch ein feines Sieb gießen und mit Salz abschmecken.

Rindfleischbrühe ist universell einsetzbar und die Grundlage für viele Suppen und andere Gerichte.

Tipp: Rindfleischbrühe portionsweise einfrieren und bei Bedarf auftauen.

Guten Appetit!