



## REZEPT

# Diak-Jahresfest-Eintopf Rinderbrühe mit Gemüseeinlage

Rezept für 4 Portionen

## ZUTATEN

- ca. 2 Liter Wasser
- 1 kg Suppenfleisch
- 2 Karotten
- 2 Lauchstangen
- ½ Sellerie
- 1 Zwiebel
- Salz
- 1 Bund Suppengemüse
- Schnittlauch oder Petersilie
- Nach Wunsch: 100 g Suppennudeln oder 3 Kartoffeln



---

## ZUBEREITUNG

1. Suppenfleisch kalt im Wasser mit Suppengemüse und Salz ansetzen und langsam köcheln lassen.
2. Nach der Kochzeit von ca. 1,5 Std. das Fleisch aus dem Topf nehmen und klein schneiden. Die Fleischbrühe durch einen Sieb geben und mit Salz abschmecken.
3. Karotten, Lauch, Sellerie ebenfalls klein schneiden und in der Brühe ca. 15 Minuten köcheln lassen. Danach das klein geschnittene Fleisch dazugeben.
4. Wer möchte, kann gekochte Teigwaren (Hörnle) oder gewürfelte Kartoffeln hinzufügen.
5. Zum Schluss Schnittlauch oder Petersilie kleinhacken und darüber streuen.

Guten Appetit wünscht Diak-Koch i.R. Eberhard Heckmann