

RINDSUPPE MIT NUDELN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 500 g Siedefleisch vom Rind
 - 3-4 Karotten
 - 1/4 Sellerieknolle
 - 1 Petersilienwurzel
 - 1 Stange Lauch
 - 1 Zwiebel
 - 2 Zweige Liebstöckel
 - 1 TL Pfefferkörner, schwarz
 - 150 g Suppennudeln
 - 2 l Wasser
 - Salz
 - geriebene Muskatnuss
 - 1 EL Olivenöl
-
- Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung:

Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Lauchzwiebel putzen und ebenfalls in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und halbieren. Liebstöckelblätter abzupfen.

Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen, danach abseihen, gut abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und mit 2 EL Öl verrühren damit sie nicht zusammenkleben.

2 l Wasser zum Kochen bringen, Fleisch einlegen, Wurzelgemüse, Lauch, Liebstöckel, Pfefferkörner und Zwiebel zugeben bei schwacher Hitze köcheln lassen bis die Karotten und Selleriestücke bissfest gegart sind. Karotten und Sellerie aus der Suppe fischen und für die Einlage klein schneiden. Rindsuppe weiterköcheln lassen bis das Fleisch gegart ist (1-2 Stunden).

Fleisch aus der Suppe nehmen, Suppe abseihen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Ein Stück vom Fleisch als Suppeneinlage kleinschneiden und gemeinsam mit Karotten, Sellerie, Nudeln und 1 EL Olivenöl in die Suppe geben und nochmals erwärmen. Rindsuppe mit Schnittlauch bestreut servieren.