



Tillman's Rezept-Tipp

Rindersuppe

Zubereitung: In 3 Liter Salzwasser gibt man 1 kg Suppenfleisch, Suppengrün sowie Gemüsereste (Kohl oder Wirsing, Blumenkohl, Kohlrabi), 3 - 4 Pfefferkörner und ganz wenig grob gehackte Muskatnuss. Dies lässt man 2 1/2 Stunden zugedeckt langsam kochen.

Den Schaum schöpft man fleißig ab. Möchte man hauptsächlich eine kräftige Suppe kochen, so setzt man das Fleisch in kaltem Wasser zu und schöpft den Schaum nicht ab. Man kann aber auch, statt Fleisch Knochen, etwas Leber oder Milz sieden. Ist die Suppe sehr fett, so schöpft man das Fett ab und verwendet es zum Dünsten von Gemüse.

Die Suppe wird langsam durch ein feines Tuch geseiht und mit etwas Zuckercouleur gefärbt.

Zubereitungszeit: ca. 3
Stunden

Zutaten: 3 Liter Wasser (Salzwasser), 1 kg Suppenfleisch (Rippenstück, Brustkern, Tafelspitz oder Bauchfleisch), 1 Bund Suppengrün, 3 Pfefferkörner n. B. Gemüse - Reste, etwas Muskat evtl. Knochen (Suppenknochen), evtl. Leber oder Milz, evtl. Lebensmittelfarbe (Zuckercouleur)

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de