

Rindsuppe



Zutaten

2 kg Suppenfleisch:
Rinderbeinscheibe, Ochsenchwanz,
Hüftschwanzstück...
1 Zwiebel
1 Lauchstange
2 Zehen Knoblauch
2 Petersilienwurzeln
¼ Sellerieknolle
3 Karotten
1 TL Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
Suppenudeln, Peperoni
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Einen großen Suppentopf – oder Schnellkochtopf bereitstellen. Fleisch und Knochen unter fließendem Wasser waschen, in den Topf legen. Karotten, Petersilienwurzeln und Sellerie schälen und ebenfalls in den Topf legen. Zwiebel, Lauch und Knoblauch waschen und mit der Schale dazugeben – was der Suppe eine kräftige Farbe gibt. Die restlichen Gewürze, etwas Pfeffer aus der Mühle und 1 EL Salz dazugeben. Mit ca. 2,5 l Wasser aufgießen. Im Schnellkochtopf ist die Suppe nach einer Stunde fertig; Im Suppentopf muß die Suppe 2-3 Stunden leicht simmern bis das Fleisch gar ist. Die Brühe wird langsam eingekocht – also reduziert, was den Geschmack positiv beeinflusst.

Die Suppe über ein Sieb in einen anderen Topf abgießen, Suppenudeln (oder Grießklößchen) ca. 10 Minuten in der Suppe kochen lassen. Abschmecken und heiß servieren; dazu kann man Peperoni reichen. Als Hauptgericht kann das Fleisch mit Knoblauch- oder frisch geriebenem Kren (Meerrettich) und gekochten Petersilienkartoffeln serviert werden. Weitere Hauptgerichte bei denen auch das Suppengemüse angeboten wird: „Wiener Tafelspitz“ oder das französische „pot au feu“.



Als Hauptgericht kann man daraus Tafelspitz (original der hintere Teil der Rinderhüfte) servieren.

Alternativ kann jegliches gekochte Rindfleisch verwendet werden: ... nach Art von Tafelspitz...

Dazu wird traditionell Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln serviert.

Eine Alternative dazu ist Knoblauchsoße:

Helle Knoblauchsoße

Zutaten

Knoblauchzehen	2-3 Stück
Mehl	2-3 EL
Öl	50 – 80 ml
Milch	
Wasser	
Salz	
Essig	
Zucker	

Zubereitung

Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken.

In einen Topf etwas Öl erhitzen, den Knoblauch darin dünsten, (nicht bräunen).

Das Mehl dazugeben und gut verrühren.

Wasser und Milch zu gleichen Teilen (insgesamt ca. 0,5 l) langsam klumpenfrei unterrühren.

Bei milder Hitze ca. 15 Minuten etwas reduzieren lassen.

Zum Schluß mit ca. 1 TL Zucker, Essig und Salz abschmecken.

Soßen - klumpenfrei binden / legieren / glattrühren

Mehlbutter

Soßen die zu flüssig sind können mit Mehlbutter verdickt werden. Dazu formt man eine Kugel aus 1 EL Mehl und 1 EL kalter Butter. Die Mehlbutter wird unter die Soße gerührt und verleiht ihr eine sämige und dickflüssige Konsistenz - ohne zu verklumpen.

Crème fraîche

Crème fraîche (Sauerrahm) soll nicht direkt in heiße Suppen/Soßen gerührt werden - er löst sich nicht klumpenfrei auf. Es ist besser den Crème fraîche in eine Tasse zu geben, ihn mit einigen EL (Eßlöffel) der heißen Soße glatt rühren - und anschließend in die Soße einrühren.

Alternative: Dunkle Knoblauchsoße



Dippen.

Zutaten

2 Zehen Knoblauch
Öl, Wasser, Zucker
Salz und Soßenbinder

Zubereitung

Knoblauch fein hacken, in wenig Öl dünsten, etwas Wasser dazugeben und alles aufkochen lassen. 1 TL dunklen Soßenbinder (z.B. Mondamin) einrühren und mit einer Prise Salz und Zucker abschmecken. Eignet sich als Beilage zu gegrilltem Fleisch, zu gekochten Maiskolben oder zum