

# Fleischsuppe

## **Hinweise:**

- Rezept von Streni

## **Zutaten:**

- Fleischstücke, Rinderknochen
- Wasser
- Sellerie, Lauch, Karotten
- Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Paprika

## **Zubereitung**

- Fleischstücke und Rinderknochen waschen und mit Wasser ansetzen
- Sellerie, Lauch, Karotten, Zwiebeln, Salz, Pfeffer dazugeben
- 3h kochen lassen