

Rindfleischsuppe mit Gemüse



Suppen
Karte Nr. 17

2

4 Personen



Rindfleischsuppe mit Gemüse

Suppen
Karte Nr. 17 **2**

Zubereitungszeit 30 Min.

**400 g Reste von gekochtem
Rindfleisch**
1¼ l Fleischbrühe
**2 Pakete tiefgefrorenes Suppen-
gemüse (je 250 g)**
4 Tomaten
Salz, Pfeffer
1 Bund Petersilie
geriebener Käse nach Geschmack

Mit Weißbrot oder Brötchen
servieren.

1. In einem Suppentopf die
Fleischbrühe zum Kochen brin-
gen, das Suppengemüse einle-
gen und 20 Min. kochen.

2. Die Tomaten überbrühen,
häuten, vierteln und in die Suppe
geben. Salzen, pfeffern und wei-
tere 5 Min. kochen. Das Suppen-
fleisch in mundgerechte Stücke
schneiden und in der Suppe er-
wärmen.

3. Die Suppe mit feingehackter
Petersilie und nach Belieben mit
geriebenem Käse bestreuen.