

Gemüse-Fleischsuppe

Noemi Borer

22. Januar 2020

Zutaten

Butter

Knoblauch gepresst

Zwiebel Klein gehackt

Rüebli In groben Stücke geschnitten

Lauch Klein geschnitten

Sellerie Klein geschnitten

Gewürze Salz oder Bouillon

Fleisch Siedfleisch durchzogen

Markknochen

Zubereitung

1. **Gemüse** zusammen mit **Butter** andämpfen
2. Mit *warmem* **Wasser** auffüllen
3. Nach eigenem Wunsch **Gewürze** dazugeben
4. **Fleisch** und **Markknochen** ins Wasser geben
5. ca 40–60 Minuten köcheln lassen

Beachten

- Beim Andünsten gut rühren
- Wassermenge der Zutaten anpassen
- Fleisch separat im Kühlschrank aufbewahren für den nächsten Tag