***Rindssuppe***

***Zutaten:***

* 500g Bio-Suppenfleisch (z.B. Beinfleisch)
* 500g Rindsknochen
* 3 Stk. Markknochen
* 2 Stk. Zwiebeln
* 2 Stk. Karotten
* 1 Stk. Lauch
* 1 Stk. Kleiner Sellerie
* 2 Stk. Gelbe Rüben
* 1 Stk. Petersilienwurzel
* 1 Bund Petersilie
* 5 Stk. Wacholderbeeren
* 2 Stk. Lorbeerblätter
* Muskat (gemahlen)
* Weißen Pfeffer
* Salz

***Zubereitung:***

**Arbeitszeit:** ca.60 min / **Schwierigkeitsgrad:** leicht

Du musst für die **Rindssuppe**Zwiebeln nicht schälen, sondern halbieren, und in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Dann musst du das Suppenfleisch und die Knochen mit 3 Liter kaltem Wasser ansetzen und aufkochen lassen.

Als nächstes musst du den Schaum und die Fettaugen abschöpfen.

Jetzt musst du das ganze Gemüse putzen und in Würfel schneiden und in die Suppe geben.

Anschließend musst du die Suppe ca. 3 Stunden (bis das Fleisch weich ist) köcheln lassen und aufsteigenden Schaum und Trübteile permanent abschöpfen.

Zum Schluss musst du sie mit Salz und Muskat abschmecken.