

SIEDFLEISCHSUPPE MIT GEMÜSE & KARTOFFELN

Für 4 Personen

Zutaten:

250g	Mageres Rindfleisch
1.5 Liter	Gemüse- oder Rindfleischbouillon
600g	Gemüse «was grad umä isch» Karotten, Lauch, Sellerie, Kohl...
500g	Kartoffeln

Zubereitung:

Siedfleisch in kleine Würfel schneiden.

Fleisch in der kalten Bouillon aufkochen und je nach Würfelgrösse ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Ab und zu Schaum und Trübstoffe abschöpfen.

Gemüse waschen, rüsten und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Gemüse zum Fleisch geben und ca 20 Minuten weiterkochen.

TIPP

Anstelle Siedfleisch, magere Rindsschulter verwenden

