



Familie Stark

Burgstrasse 12

91790 Bechthal

Tel: 09147-623

Fax: 09147-940567

Mail: info@galloway-bechthal.de

Fleischbrühe

Zubereitung: Rinderknochen mit heißem Wasser reinigen und mit einer Beinscheibe, Querrippe oder Rinderbrust in kaltem Wasser aufsetzen.

Dazu Lauch, Petersilienwurzel, Sellerie, etwas Knoblauch, Karotten, zwei frische Tomaten und drei halbierte in der Eisenpfanne an der Schnittfläche ohne Fett angeröstete Zwiebeln dazugeben. Salzen und ohne Deckel langsam aufkochen lassen.

Gut abschäumen und 2-3 Stunden sanft kochen. Dabei die aufkommenden Trübstoffe immer wieder abschöpfen. So entsteht, auch ohne nachträgliches Klären, eine klare Suppe.