

Fleischbrühe

Zutaten

1	Zwiebel
2	Karotten
1/2	Sellerieknolle
1 Stange	Lauch
1 kg	Suppenfleisch (z.B.: Rinderbrust, hohe Rippe oder Tafelspitz)
evt.	Suppenknochen
1 Zweig	Thymian
3 Zweige	Petersilien
1 TL	weiße Pfefferkörner
2	Nelken
1	Knoblauchzehe
1 MS	Safranfäden



Zubereitung

- 1.**
Die Zwiebel halbieren und in einer Pfanne rundherum bräunen.
- 2.**
Das Suppengemüse putzen und in grobe Stücke schneiden.
- 3.**
Das Fleisch (und evt. die vorblanchierten Knochen) in kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Das Fleisch sollte gut mit Wasser bedeckt sein. Sorgfältig abschäumen und dann die Kräuterzweige und alle Gewürze zugeben. Bei milder Hitze alles zwei Stunden köcheln.
- 4.**
Dann das Gemüse zugeben und nochmals 30 Minuten kochen.
Das Fleisch herausnehmen und die Suppe zum Entfetten durch ein Passiertuch gießen.
- 5.**
Die Brühe erst am Schluss salzen, salzt man schon zu Beginn, so kann das Fleisch leicht auslaugen.