

Fleischbrühe



Zutaten

- 1-2 kg Suppenfleisch mit Knochen (zB. Beinscheibe /Zwerchrippe/Markknochen)
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1EL Pfefferkörner schwarz
- 2 EL Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 2-3l Wasser (filtriert)



Equipment

- Schmortopf mit Deckel
- Schöpflöffel
- Schaumlöffel
- Kochtopf zum umfüllen
- Küchensieb
- Ofenhandschuhe
- Scharfes Messer und Holzbrett
- Messbecher

Zubereitung

Schmortopf bereitstellen und Fleisch/Knochen kalt abwaschen. Gemüse schälen und in grobe Stücke schneiden und mit Fleisch/Knochen, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Salz in deinen Schmortopf geben. Mit filtriertem Wasser auffüllen, so dass alles bedeckt ist (ca 2-3Liter Wasser). Einmal aufkochen lassen, entstandenen Schaum mit einem Schaumlöffel abnehmen und die Temperatur so weit runterdrehen, dass alles nur noch simmert.

Nach 3-4 Stunden Fleisch und Knochen entnehmen und die Brühe ab sieben. Fleisch ggf. zerkleinern und Fleisch und Gemüse getrennt im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahren, und entweder als Suppeneinlage verwenden oder für andere Rezepte (z.B. Gulasch oder sonstige Eintöpfe).

