

## Informationen zur Sendung vom 14.05.2024

### Rinderkraftbrühe mit Gemüse

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (6 Portionen)

##### Brühe

1-2 Beinscheiben  
1 kg Querrippe

##### Gewürze für die Brühe

2 Lorbeerblätter  
2-3 Thymianzweige  
1 Knoblauchzehe  
etwas frischer oder getrockneter  
Liebstöckel  
10 Wacholderbeeren  
10 Pfefferkörner  
Salz

##### Geröstete Rinderknochen

1 kg Rinderknochen  
4 Zwiebeln

##### Suppeneinlage

100 g Sellerie  
1 kleine Stange Breitlauch  
350 g Möhren  
ca. 150 g Buchstabennudeln

##### Außerdem

etwas frische Petersilie

#### Zubereitung

Die Beinscheibe und die Querrippe in einen großen Kochtopf geben. So viel kaltes Wasser angießen, dass das Fleisch gut bedeckt ist. Mit Lorbeerblättern, Thymian, Knoblauchzehe, etwas Liebstöckel, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Salz würzen. Zu Beginn der Kochzeit, wenn sich Schaum bildet, die Trübstoffe abschöpfen. Die Brühe circa 2,5 Stunden sanft köcheln lassen und einen Deckel auflegen.

Die Knochen in einen Bräter geben und im Backofen bei 180 Grad circa 1,5 Stunden rösten. Gegen Ende der Garzeit die ungeschälten Zwiebeln vierteln, unter die Röstknochen rühren und kurz mitanbraten.

Währenddessen alles Gemüse putzen. Karotten und Sellerie in löffelgerechte Würfel teilen und die Lauchstange in feine Ringe schneiden. Die Buchstabennudeln nach Packungsanleitung kochen, abschrecken und abtropfen lassen.

Das Fleisch aus der Brühe heben, zur Seite stellen und abkühlen lassen. Die Brühe auf die gerösteten Knochen gießen und beides 30 Minuten köcheln lassen. Sollte die Flüssigkeit zu sehr einreduziert sein, kann an der Stelle noch etwas Wasser nachgegeben werden.

Das geschnittene Gemüse in einen Suppentopf füllen. Die heiße Brühe durch ein Sieb auf das Gemüse gießen, die Knochen kommen in den Abfall. Danach circa 20 Minuten köcheln lassen.

Das abgekühlte Suppenfleisch von Fett und Sehnen befreien und in Würfelchen schneiden.

Gekochte Buchstabennudeln und Fleischstückchen in die heiße Brühe zum Gemüse geben und unterrühren.

## Informationen zur Sendung vom 14.05.2024

### Rinderkraftbrühe mit Gemüse

Von Ulla Scholz

#### Anrichten

Die Suppe noch einmal abschmecken. Entweder in einer Terrine auf den Tisch stellen oder auf Portionstellern anrichten. Mit gehackter Petersilie verfeinern und mit Baguette servieren.

#### Ullas Küchentipps

##### Klare Brühe

Es gibt unterschiedliche Verfahren, wie eine Brühe schön klar wird. Einfach ist es, dass man darauf achtet, dass die Flüssigkeit immer nur sanft kocht. Je stärker die Flüssigkeit aufwallt, desto mehr Schaum kann sich bilden. Hier dann unbedingt mit einer Siebkelle immer wieder die Trübstoffe abheben. In der feinen klassischen Küche werden Brühen, nachdem sie abgeseiht wurden, entweder mit Eiweiß oder mit Rindergehacktem geklärt. Vorgänge, die viel Übung erfordern, da die Brühe langsam erhitzt werden muss, damit sich die Trübstoffe in Eiweiß oder Fleisch verfangen. Im Haushalt ist ein Passiertuch, das in ein Sieb gelegt wird, eine gute Möglichkeit.

##### Suppeneinlage

Buchstabennudeln koche ich immer extra. In der Suppe mitgegart, verunreinigen sie die Brühe mit Stärke. Das gleiche gilt auch für Reis. Zudem lässt sich der Garpunkt gut bestimmen, da Reis und Nudeln nicht weiter aufquellen.

##### Maggikraut

Liebstöckel auch Maggikraut genannt, ist ein klassisches Gewürz für Rindfleischsuppe. Leider sucht man im Supermarkt oft vergeblich nach frischem Liebstöckel und greift auf das getrocknete Gewürz zurück. Am besten Liebstöckel im Garten oder im Blumenkasten selbst anpflanzen. Die Pflanze ist mehrjährig und winterhart und kommt, wenn die Schnecken nicht alles aufessen, jedes Jahr immer wieder.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**