

# Rindfleisch-Suppe

## Für 8 Portionen

1 kg Suppenfleisch	1 Beinscheibe	Markknochen
2 Zwiebeln	1 Bund Suppengemüse	Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter	300 g Suppennudeln	30 Markklößchen
2 Dosen Eierstich	1 Blumenkohl	Salz, Maggi

Einen großen Topf stark erhitzen. Die Zwiebeln mit Schale halbieren und mit der Schnittstelle in den Topf geben. So lange stark rösten, bis die Schnittstelle fast schwarz ist. Mit so viel Wasser aufgießen, dass der Topf fast voll ist. Das Suppenfleisch, die Beinscheibe und die Knochen hineingeben. Ebenso eine Handvoll Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter und einen Esslöffel Salz dazugeben.

Aufkochen lassen und sofort auf fast kleinste Hitze runterstellen, 3 Stunden köcheln lassen. Zwischendurch den aufsteigenden Schaum abschöpfen.

Den Blumenkohl in feine Röschen zerteilen. Das Suppengemüse fein schneiden.

Das weich gekochte Fleisch aus der Suppe nehmen und abkühlen lassen. Die Suppe durch ein Sieb geben, wieder auf den Herd stellen und bei etwas größerer Hitze das Suppengemüse hineingeben. Nach ca. 15 Minuten den Blumenkohl dazugeben, nach weiteren 5 Minuten die Nudeln. Wenn alles bissfest bzw.

weich ist, die Temperatur reduzieren. Den Eierstich und die Markklößchen in der Suppe 10 Minuten ziehen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein paar Spritzer Maggi in die Suppe geben.

NN am 16. Dezember 2025