



# Klare Fleischbrühe

## Zutaten für 1,5 Liter

- » 500 g Rinderknochen
- » 1 kg Rindfleisch zum Kochen *Brustkern, Zwischenrippe und/oder Beinscheibe*
- » 1 Zwiebel
- » 1 Bund Suppengrün
- » 2 Lorbeerblätter
- » 1 TL schwarze Pfefferkörner
- » 1 TL Wacholderbeeren
- » 1 Gewürznelke
- » Salz

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Spüle die Knochen und das Fleisch kalt ab.

---
2. Schneide das Gemüse weich.

---
3. Halbiere die Zwiebel, aber wasche sie vorher.

### Zubereitung

1. Lege die Knochen und das Fleisch in einen Topf und bedecke sie mit etwa 2,5 Litern kaltem Wasser.

---
2. Bringe das Wasser zum Kochen und reduziere die Temperatur auf eine schwache bis mittlere Hitze, so dass es leicht köchelt. Lasse die Brühe circa 1 Stunde köcheln und schaume sie regelmäßig ab.

---
3. Röste die Zwiebel mit den Schnittflächen nach unten in einer beschichteten Pfanne bei starker Hitze für etwa 5 Minuten goldbraun.

---

4. Gib alles zusammen mit den Gewürzen in den Topf und füge eventuell mehr Wasser hinzu, damit das Fleisch wieder bedeckt ist.

---
5. Koche alles 1-2 Stunden lang, bis das Fleisch leicht zu lösen ist.

---
6. Sei die Brühe, schmecke sie mit Salz ab und lasse sie eventuell noch etwas abkühlen, bevor du das Fett von der Oberfläche entfernst.