

Buchstabensuppe mit feinen Gemüwestreifen

Zubereiten: ca. 10 Min. / Sieden: ca. 2 Std.
Für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Siedfleisch vom Schweizer Rind
- Salz
- 8 Pfefferkörner
- 2 Zwiebeln
- 4 Rüebli
- 300 g Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 160 g Buchstabenteigwaren



heimisch


Mehr Infos zum Projekt unter
www.heimisch-zh.ch

Zubereitung

1. Siedfleisch mit kaltem Wasser bedecken und langsam zum Kochen bringen. Schaum mit einer Schaumkelle sorgfältig entfernen. Zwiebel halbieren, 2 Rüebli und Sellerie grob schneiden, mit Salz und Pfefferkörnern in die Flüssigkeit geben und bei milder Hitze ca. 2 Stunden garen, bis das Fleisch weich ist.
2. In der Zwischenzeit die restlichen zwei Rüebli schälen, Lauch putzen und beides in feine Streifen schneiden. Fleisch aus der Brühe nehmen und in Würfel schneiden. Brühe durch ein feines Sieb geben und wieder erhitzen.
3. Buchstabenteigwaren in die leicht kochende Brühe geben und darin gar kochen.
4. Gemüsestreifen in der heissen Brühe kurz garziehen lassen. Fleisch in die Brühe geben, kurz erhitzen und sofort servieren.

Lecker...

Projektpartner:

