

RINDERSUPPE MIT WIRSINGKOHL

RINDERSUPPE MIT WIRSINGKOHL

Eins vorweg - wer eine richtig kräftige Rindersuppe haben mag, der sollte sich lieber am Rezept für die kräftige Rindersuppe mit Beinscheibe orientieren - die ist wirklich unschlagbar, dafür aber auch um einiges fettiger. Geschmack hat eben oftmals seinen Preis. Diese Variante für Rindersuppe mit Wirsingkohl ist etwas leichter, mit einem eher mageren Stück Suppenfleisch, Zwiebeln und vor allem Wirsingkohl! Sehr lecker, absolut unkompliziert und eine schöne Möglichkeit den halben Wirsingkohl zu verwerten der noch im Gemüsefach auf seinen Einsatz gewartet hat. Ein bisschen Zeit müsst ihr allerdings trotzdem einplanen, das Fleisch wird durch das langsame Abkühlen in der Brühe besonders zart!



Zutaten für 3-4 Personen:

350g Suppenfleisch vom Rind

2 Zwiebeln

3 Lorbeerblätter

1 TL Pimentkörner

etwas Salz

Pfeffer

2L Wasser

4 Karotten

1/2 kleiner Wirsingkohl

1/2 Bund Petersilie

2-3 EL Balsamico Bianco

Zubereitung:

Die zwei Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben aufschneiden. Die Pimentkörner im Mörser zerstoßen und zusammen mit den Zwiebeln und den Lorbeerblättern in einen Topf mit Salzwasser geben. Aufkochen und das Fleisch hinein geben. Das Rindfleisch knapp eine Stunde sieden lassen - nicht kochen, sobald es anfängt zu sprudeln unbedingt die Temperatur reduzieren, sonst wird es schnell zäh. Dann die Hitze vollständig ausstellen und die Suppe abgedeckt 1,5 Stunden lang bei Raumtemperatur abkühlen lassen.



Jetzt die Karotten schälen und klein würfeln und den Wirsing klein hacken. Das Fleisch aus der

Suppe nehmen und in sehr dünne Streifen aufschneiden. Die Suppe wieder zum kochen bringen.

Das Gemüse und das Fleisch in die Suppe geben und 10-12 Minuten lang köcheln lassen, bis der Wirsing Kohl weich ist. Die Suppe mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken und die Petersilie fein hacken. Die Hitze ausstellen, die fein gehackte Petersilie einrühren und die Rindersuppe mit Wirsing Kohl auf tiefe Teller verteilen.



Wer möchte kann dazu noch etwas Brot auf den Tisch stellen.

Perfekt für graue Wintertage!

