

Nudelsuppe mit (oder ohne) Rindfleisch



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Stück	Suppenfleisch	Gemüse waschen, putzen, Zwiebeln nicht schälen, nur waschen! Um eine dunkle Farbe der Brühe zu erhalten kann man die Zwiebeln auch mit der Schnittseite in der heißen Pfanne vorher bräunen. Fleisch waschen. Wasser aufkochen, Zutaten zugeben und mindestens 2 Stunden leise köcheln lassen. Im DDT verkürzt sich die Garzeit auf 40 Minuten! Brühe nach dem Garen durch ein feines Sieb abgießen, aufkochen und Nudeln zugeben (kurze Garzeit!) In der Zwischenzeit das magere Fleisch auslösen und in kleine Würfel schneiden, Suppengemüse fein würfeln und alles wieder zur Suppe geben. Suppe gut abschmecken und Kräuter zugeben. Sofort servieren!
1-2	Zwiebeln mit Schale	
1	Wurzelwerk (Lauch, Sellerie, Karotten, Petersilienwurzeln, gelbe Karotten)	
1 l	Wasser	
1	Brühwürfel	
	Salz	
	Pfefferkörner	
	Lorbeerblatt	
etwas	Liebstockel	
etwas	Petersilie oder Schnittlauch	