

Rindersuppe mit Markknochen

Zutaten für 2 Personen

Suppe

Möhre; geschnitten	1-2	St
Lauch, geschnitten	1	St
Wirsing; fein geschnitten	1/8	St
Zwiebel, in dicke Scheiben geschnitten	2	St
Knollensellerie; gewürfelt	1 Scheibe 1 cm	
Rindermarkknochen	1 Pro Person	
Rindersiedfleisch	300-600 g	
Apfelessig	1	El
Rapsöl, zum braten		
Salz, nach Geschmack		
Optional Ingwer	10	g
Optional Garnitur		
Rahm		
Ei	1	Pro Person



Zubereitung

Suppe

1. In einem grossen Topf Zwiebel und nach Geschmack Ingwer trocken anrösten. Sobald die Zwiebeln eine kräftige dunkle Farbe haben, werden sie und der Ingwer herausgenommen.
2. Rapsöl im gleichen Topf erhitzen und die Markknochen und das Siedfleisch von allen Seiten scharf anbraten, danach ebenfalls herausnehmen.
3. Das frische Gemüse nun in den Topf geben und anschwitzen. Währenddessen können die Zwiebelscheiben geviertelt werden.
4. Die angerösteten Zwiebelscheiben, Markknochen und Siedfleisch wieder dazugeben und mit Wasser bedecken. Mit Apfelessig und Salz würzen.
5. Die Suppe für mindestens 1,5 Stunden auf kleiner Stufe köcheln lassen.

6. Nach der Kochzeit nochmals mit Salz abschmecken. Das Siedfleisch herausnehmen und abkühlen lassen
7. Sobald das Siedfleisch ein wenig kühler ist, kann es zu Würfeln geschnitten werden. Hier sollte nur so viel gewürfelt werden, wie als Suppeneinlage gewünscht ist. 1-2 Scheiben pro Person ist ideal, der Rest kann später als Aufschnitt verwendet werden.
8. In einer Suppenschale servieren.

Optionale Garnitur

9. Rahm mit einem Stabmixer aufschlagen und ein Häubchen in jede Schale setzten.
10. Eier für 6 Minuten im kochenden Wasser garen lassen. Danach kurz mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und halbieren. Das Eigelb sollte nicht komplett hart sein. Ebenfalls zur Suppe servieren.

Tipps & Tricks

Tipps zur Zubereitung

Siedfleisch Reste können gut im Kühlschrank für die nächsten 1 bis 3 Tage gelagert werden und eignet sich super als Salateinlage, Brotaufgabe oder als Solosnack mit ein wenig Senf.