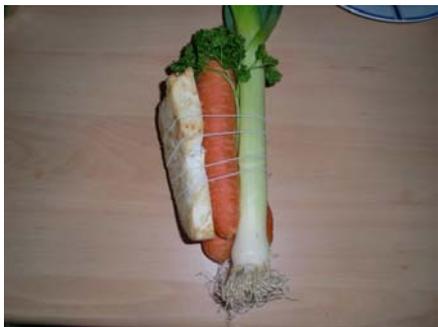


# Fleischbrühe

## Zutaten



750 Gramm Suppenfleisch mit Knochen



1 Bund Suppengrün



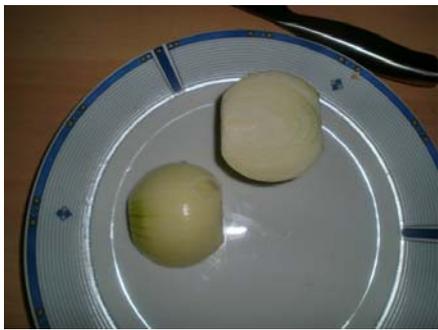
1 Zwiebel

# Fleischbrühe

## Zubereitung



Zwiebel schälen



Zwiebel halbieren



Lauchenden abschneiden



Karottenenden abschneiden

# Fleischbrühe



Suppengrün waschen



Suppengrün in kleine Stücke schneiden



großen Topf auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten

# Fleischbrühe



Fleisch in den Topf geben



Zwiebel in den Topf hinzufügen



Suppengrün dazugeben



Topf mit Wasser auffüllen, bis er zu etwa dreiviertel gefüllt ist

# Fleischbrühe



aufkochen lassen



Deckel auf den Topf legen



Herdplatte auf kleine Stufe zurückschalten und Suppe ca. 2 bis 3 Stunden köcheln lassen



Herd abschalten und Fleisch auf einen Teller legen

# Fleischbrühe



Sieb auf einen anderen Topf legen und die Brühe in den neuen Topf abgießen - fertig!



## Tipp

Die Brühe kann man mit Salz, Pfeffer und etwas Brühpulver abschmecken.

**Guten Appetit!**