Kräftige Rinderbrühe – einfache Zubereitung!

Wir haben als Kinder fast jeden Mittag Omas oder Mamas Süppchen gegessen.
Mit Suppennudeln und verquirltem Ei, mit Grünkern und Markklößchen oder Suppenmaultaschen...
Diese Tradition habe ich beibehalten. Am Wochenende koche ich eine kräftige Rinderbrühe, die ich dann unter der Woche entweder als Suppe zubereite oder als Soßengrundlage verwende.
Fleisch und Knochen kaufe ich ausschließlich von Metzgern die selbst schlachten.
Hochwertige Zutaten tragen zum Gelingen bei.

Gesamtzutaten (ergeben ca. 2-3 l Brühe in einem 5 l Topf)

6-8 Fleischknochen
evtl. Ochsenschwanz
evtl. 2-3 Markknochen
(das Mark verwende ich
für Markklößchen)
600g Rinderwade
1 EL Butter
1 mittlere Zwiebel
4 große Karotten
½ Sellerie
1 große Petersilienwurzel
1 Stange Lauch
Salz (oder Suppengewürz)
Pfeffer (schwarz)
1 Lorbeerblatt
Wasser

Vorbereitung

Knochen und Fleisch	ca. 20 Minuten vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen
Zwiebel	abwaschen, mit Schale halbieren
Karotten	abwaschen oder schälen, in ca. 2cm Stücke schneiden
Sellerie	schälen, zerteilen
Petersilienwurzel	schälen, in ca. 2cm Stücke schneiden
Lauch	waschen und in größere Stücke teilen

Zubereitung

Butter in den Topf geben, erhitzen. Die Knochen, Zwiebel und das Gemüse (außer den Lauch) bei ständigem Rühren gut anbraten. Mit ca. 3 l Wasser ablöschen (bei einem 5 l Topf).
Dann den Lauch und das Lorbeerblatt hinzu geben und kurz aufkochen lassen. Das Fleisch einlegen, würzen (mit gekörnter Brühe, selber gemachtem Suppengewürz, oder Salz und Pfeffer). Nicht zu stark würzen, da die Brühe einkocht. Die Brühe kann sehr gut nachgewürzt werden.
Den Deckel aufsetzen und alles bei kleiner Hitze 2-3 Stunden kochen lassen. Je länger die Brühe kocht, umso kräftiger wird sie.
Sobald die Brühe abgekühlt ist, die Knochen, Fleisch und das Gemüse herausnehmen und die Brühe abseihen. Das Fleisch ist als Suppeneinlage lecker. Oder man nehme ein Stück Tafelspitzstück anstatt Wade - hervorragend zu Meerrettichsoße mit Kartoffeln.
Die kalte Brühe lässt sich gut einfrieren oder kann im Kühlschrank aufbewahrt werden (bei 6°C max. 1 Woche). Als Süppchen oder Soßengrundlage immer ein Genuss!
Selbstverständlich kann auch das Suppengemüse gegessen werden. Und wer es bissfest mag, gibt es einfach später hinzu. Wer die Brühe nicht fettig mag: Das Fett kann gut nach dem Kühlen abgenommen werden, denn dann ist es hart.
Guten Appetit!