Nah&Frisch

Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal

Professional

Würstlsuppe mit Wurzelwerk und Frankfurter

Griaß di Rezepte

Hausmannskost

Österreichisch

Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT:

Für die Rindsuppe Zwiebel halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten in eine heiße Pfanne auf Alufolie legen und fast schwarz rösten. Das Suppengrün waschen, grob schneiden. Einen Topf mit Wasser auffüllen, auf- kochen lassen und das Rindfleisch ein- legen und kochen lassen. Nach 1 Stunde die angerösteten Knochen, das Suppen- grün und die Pfefferkörner zugeben. Die Suppe ca. 2–3 Stunden kochen. Eventuell etwas Wasser nachgießen, die Fleischteile sollten immer mit Flüssigkeit bedeckt sein. Zwischendurch den Schaum auf der Suppe mit einem Lochschöpfer entfernen. Suppe durch ein Sieb gießen, mit Salz würzen. Die Würstel in etwas Rindsuppe warm machen, und 5 Minuten ziehen lassen. Dann die Würstel in fingerdicke Scheiben schneiden. Karotten, gelbe Rüben und den Zeller schälen, in Scheiben schneiden, dann in Salzwasser weich kochen. Abseihen und beiseitestellen. Die Suppennudeln in Salzwasser weich kochen, abseihen. Schnittlauch fein schneiden. Die Rindsuppe gut abschmecken und in tiefen Tellern mit Würstel, Nudeln, Suppengemüse und Schnittlauch garnieren. Mit Weißbrot und Pfeffer aus der Mühle servieren.

ZUTATEN

- Suppe:
- 1 kg Rindfleisch, zum Kochen geeignet (z. B. Schulterscherzel, Beinfleisch oder Tafelspitz)
- ½ kg Suppengrün (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilwurzel, Lauch, Petersilie)
- 1 große Zwiebel
- 5 Stück Pfefferkörner
- 2 Paar Frankfurter
- Wurzelgemüse:
- 1 Karotte
- 1 gelbe Rübe
- ½ Zeller
- 70 g Suppennudeln
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Weißbrot