

Kräftige Rindersuppe mit Beinscheibe

Zutaten für 2-3 Personen:

- 2 Rinderbeinscheiben (ca. 500g)
- Olivenöl
- 1 große Zwiebel
- 2-3 schwarze Knoblauchzehen
- 1 kleine, rote Chili
- 5 Pimentkörner
- 8 Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Kümmel
- Salz & Pfeffer
- 1,5 L Wasser
- 3 EL Balsamico Bianco
- 2 Petersilienwurzeln
- 1 Bund Petersilie



- 3 Karotten
- 2 Hand voll grüne Bohnen
- 1 Tasse Muschelnudeln

Zubereitung:

Die Rinderbeinscheiben salzen und nacheinander in etwas Olivenöl angebraten. Jede Seite ca. 3-4 Minuten.

Das Fleisch wird aus dem Topf nehmen. In dem Topf die fein gehackte Zwiebel glasig anschwitzen und mit Wasser ablöschen.

Danach die Beinscheiben, Knoblauchzehen, die halbierte Chili, Piment, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und den Kümmel dazugeben und 30 Minuten abgedeckt köcheln lassen.

Dann kommen die in feine Würfel geschnittenen Petersilienwurzeln und die fein gehackten Stängel von der Petersilie dazu.

Abgedeckt für weitere 20 Minuten köcheln lassen.

Den Balsamico dazu geben, abschmecken und bei Bedarf mit Pfeffer & Salz nachwürzen.

Dann die Beinscheiben aus dem Topf nehmen und das Fleisch vom Knochen lösen.

Das Fleisch zusammen mit den Muschelnudeln, den halbierten Bohnen und den klein geschnittenen Karotten zurück in den Topf geben.

Für 10 Minuten im offenen Topf weiter köcheln lassen. Kurz vor Ende die fein gehackte Petersilie in die Suppe geben.

Heiß servieren und etwas Brot dazu anbieten.