

## Siedfleischsuppe (Rezept für 4 Personen)

1.8 Liter	Wasser, kaltes
3 Zehen	Knoblauch geviertelt
8	Markknochen
2-3	Zwiebeln in groben Streifen
1 ½ EL	Salz
400 g	Rindfleisch, (Siedfleisch)
150 gr	Rüebli gerüstet und in Würfel geschnitten
150 gr	Sellerie
150 gr	Lauch
200 gr	Wirz geviertelt und in Streifen geschnitten
3 EL	Petersilie, gehackte glatte
1	Peperoncini fein gehackt

Gewürzsieb

4 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, ½ EL Pfefferkörner im Sieb

### ZUBEREITUNG

1. 1.6 L Kaltes Wasser in hohe Pfanne geben, Salzen.
2. Gewürzsieb mit Gewürznelken, Lorbeerblätter und Pfeffer, in das Wasser geben.
3. Knoblauchzehe und das in grobe Stücke geschnittene Gemüse beifügen und langsam zum Sieden bringen. Fleisch beigeben (das ganze Stück).
4. Zwiebel anrösten und Fleisch kurz anbraten im Zwiebelsud, dann in die Suppe geben.
5. Auf kleiner Stufe zugedeckt leicht kochen 1 ½ h
6. Wirz beigeben
7. Nach 15 Min. Markknochen beigeben und 15 Min. weiterköcheln lassen
8. Vor dem Servieren das Fleisch quer zur Faser in kleine Stücke schneiden und in die Suppe zurückgeben.
9. Abschmecken
10. Die gehackte Petersilie darüber streuen