Rinderbrühe

Brühen & Fonds · ca. 1,2 Liter · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 2 Std. 45 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 1 Zwiebel mit Schale, quer halbiert
- 600 g Rinderbeinscheibe oder Suppenfleisch (z. B. Querrippe)
- 1 Möhre, in Stücken
- 80 g Knollensellerie, in Stücken
- 1 Stück Lauch (ca. 10 cm), in Ringen
- 2 Stängel Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 6 schwarze Pfefferkörner
- 2 Wacholderbeeren, angedrückt
- 1 TL Salz
- 1400 g Wasser

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach unten in einer trockenen Pfanne ohne Fett dunkelbraun rösten. Das gibt der Brühe ihre goldene Farbe.
2. Fleisch, Zwiebel, Möhre, Sellerie, Lauch, Petersilie, Lorbeer, Pfeffer, Wacholder und Salz in den Mixtopf geben. Wasser zugießen, Messbecher einsetzen und **90 Min./95°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** sanft köcheln lassen.
3. Nochmals **60 Min./95°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** garen.
4. Die Brühe durch ein mit einem sauberen Küchentuch ausgelegtes Sieb abgießen. Mit Salz abschmecken. Das Fleisch vom Knochen lösen und gewürfelt als Einlage verwenden.

Tipp: Brühe über Nacht kalt stellen und das fest gewordene Fett mit einem Löffel abheben – so wird sie besonders klar. Klassische Einlagen: Eierstich, Grießklößchen, Markklößchen oder feine Nudeln.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/