Rindsuppe

ZUTATEN

½ kg Rindfleisch (für Suppe)

1 Zwiebel (in Hälfte geschnitten)

1-3 Eierschalen

Suppenkraut (5 Karotten, 1 Petersilwurze, ½ Knolle Sellerie, 1 Stamm Selleriekraut, etwas Petersilie)

ZUBEREITUNG

Topf: alles hineingeben, salzen und mit kaltem Wasser bedecken, 1 Stunde lang kochen.

Kelomat: alles hineinleeren, kräftig salzen und gut mit Wasser bedecken.

½ Stunde kochen lassen (reine Kochzeit!)

HÜTTENSPEZIALITÄT

In eine kräftige Rindsuppe in Scheiben geschnittene Würsteln oder Weißwürste geben.

© 1-Rindsuppe.docx