

Gute Schüsuppe

Zutaten

Basis für Suppen und Soßen

- 8 Hühnerflügerl, 400g Rindfleisch, in Würfel geschnitten
- 4l Wasser, 50g Schmalz oder Öl
- 8 Zwiebeln, geschält und geviertelt
- 10 Gewürznelken, 2 Stangen Lauch
- Wurzelgemüse:
4 gelbe Rüben, 4 Karotten, 4 Petersilienwurzeln, ½ Knolle Zeller

Zubereitung

In einer flachen Kasserolle Schmalz oder Öl erhitzen, die Hühnerflügerl, das Rindfleisch, Zwiebeln, Nelken und das geputzte, kleingeschnittene Gemüse braten, bis es braun ist. Mit Wasser aufgießen und zugedeckt drei Stunden köcheln lassen. Abseihen, erkalten lassen und das Fett abschöpfen.

Ungesalzen und gekühlt hält sich diese Suppe zwei Wochen – man kann auch Portionen einfrieren.

Guten Appetit!

Ein Rezept aus der Folge „Mozarthaus Vienna“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/mozarthaus-vienna/>

Mit freundlicher Unterstützung



mehr wien zum leben.
wienholding



Mirabell
ECHTE SALZBURGER
MOZARTKUGELN



e-bike SCHEIMER
www.scheimer.at



TAXI 40100

Platzinger