



HIRSCH KRAFTBRÜHE



Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 120 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

2 Liter Wasser, 250 g Rippenstücke oder Beinscheibe (Haxe) vom Hirsch, 250 g Suppenfleisch vom Hirsch, Tafelspitz oder Unterschale, 1 Bund Suppengemüse, 100 g Rosenkohl, 1 Kohlrabi, 2 Möhren, 2 Stangen Lauch, 2 Zwiebeln, Salz und Pfeffer.



Zubereitung:

1. Rippenstück oder Beinscheiben, Suppenfleisch und in Scheiben geschnittene Zwiebeln in einem Topf kräftig rundum anschmoren. Dann Wasser dazu geben sowie das grob geschnittene Suppengemüse. Die Suppe auf kleiner Flamme zwei Stunden (Kochzeit unbedingt einhalten!) köcheln lassen. Zwischendurch mit einem Schaumlöffel abgesetztes Eiweiß an der Oberfläche entnehmen.
2. Nach der Kochzeit das Fleisch aus dem Topf nehmen, das Fleisch parieren (trennen des Fleisches von Knochen, Fett und Sehnen) und nur das übrig gebliebene magere Fleisch klein geschnitten beiseite legen. Der Fleischabfall kann weg oder nach Belieben verwendet werden.
3. Die Suppe durch ein Sieb in einen zweiten Topf umgießen und das verkochte Suppengemüse ebenfalls wegwerfen oder noch anderweitig verwerten.
4. Nun das restliche - zwischenzeitlich geputzte und klein geschnittene - Gemüse sowie das Fleisch beifügen, nach eigenem Geschmack salzen und noch einmal für ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme weiter kochen, bis das Gemüse bissfest ist.