

Siedfleischsuppe

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Fleisch, Fisch, Eier Schweiz	Vorbereitung Kochzeit Menge für	20 Minuten 4
---------------------------------	---------------------------------------	---------------------

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	6	Milliliter	Wasser
2	1	Kilogramm	Siedfleisch
3	2	Würfel	Fleischbouillonwürfel: oder nur Salz
4	1	Stück	Fenchel (klein)
5	3	Stück	Karotte
6		Stück	Sellerie
7	1	Stange	Lauch (mittel)
8	1	Stück	Zwiebel
9	1	Stück	Artischocke: klein, geben den besonderen Geschmack
10	3	Stück	Knoblauchzehe
11	2	Stück	Kartoffel: können auch weggelassen werden
12	2	Blatt/Blätter	Lorbeer
13	1	Stück	Rosmarin(zweig)
14	400	Gramm	Serviovorschlag mit Tortelloni in der frischen Rindsbouillon

Anleitung Zubereitung

1	Wasser aufsetzen, Siedfleisch (Siefleisch vorerst scharf anbraten) und Bouillonwürfel oder nur Salz begeben.
2	Fenchel, Lauch, Sellerie und Karotten in sehr grosse Stücke schneiden. Knoblauchzehen ganz, Rosmarinzweig und Lorbeerblätter dazugeben. Ganze Artischocken waschen und von Anfang an mitkochen.
3	Ohne Dampfkochtopf ca 2 -2,5 h auf niedriger Temperatur unter Siedepunkt garen.
4	Bei Bedarf noch nachsalzen und evtl. etwas Pfeffer dazugeben.