

Fleischsuppe



Leckere Suppe mit Suppenfleisch

Wirklich sehr wenige Zutaten.

Aber dennoch eine sehr gehaltvolle, schmackhafte Suppe.

Fleisch- oder Gemüsfond, möglichst selbst zubereitet und eventuell eingefroren.

Dazu eine große Portion Suppenfleisch.

Abgerundet durch einige Gewürze, um den Fond etwas zu würzen und die Suppe abzuschmecken.



Fleischsuppe



16. April 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Suppe](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

2 Stunden

Gesamtzeit

2 Stunden, 5 Minuten



Zutaten

- 1 l [Fleischfond](#)
- 500 g Suppenfleisch (mit Knochen)
- Salz
- Pfeffer

Anleitung

1. Suppenfleisch in kleine Stücke schneiden. Knochen in der Suppe mitverwenden.
2. Fond in einem Topf erhitzen. Suppenfleisch und Knochen dazugeben.
3. Zgedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden köcheln lassen.
4. Knochen entfernen. Salzen und pfeffern und Suppe abschmecken.
5. Schnittlauch kleinschneiden.
6. Suppe mit viel Fleisch in zwei tiefe Suppenteller geben. Mit Schnittlauch garnieren.
7. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

[Fleischfond](#),
[Suppenfleisch](#)

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/04/16/fleischsuppe-2/>