

Fleischsuppe mit Gerste und Rüeбли

Zubereiten: 30 Minuten
Köcheln: ca. 1 ½ Stunden

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 EL Bratbutter oder Bratcrème
- 600 g Rindfleisch, z.B. Schulter, in ca. 3cm grossen Würfeln
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 2 Zwiebeln, in feinen Spalten
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 600 g farbige Rüeбли, in ca. 3cm grossen Stücken
- 100 g Rollgerste
- 2 EL Tomatenpüree
- 1.2 l Fleischbouillon
- 2 EL Thymianblättchen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Bratbutter im Schmortopf erhitzen. Fleisch portionenweise rundum je 5 Minuten anbraten, herausnehmen, würzen. Wenig Bratbutter begeben.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Rüeбли beifügen, 2-3 Minuten andämpfen, herausnehmen, beiseitestellen.
3. Gerste in derselben Pfanne kurz andünsten. Tomatenpüree beifügen, kurz weiterdünsten. Bouillon dazugiessen, aufkochen.
4. Thymian beifügen. Fleisch wieder begeben, 45 Minuten köcheln.
5. Zwiebeln, Knoblauch und Rüeбли wieder dazugeben, 30-45 Minuten fertig köcheln, würzen.