Fleischsuppe mit Rinderherz



Sehr leckere und wohlschmeckende Suppe

Eine einfache, schnelle Zubereitung. Mit wenig Zutaten. Selbst zubereiteter Fleischfond. Rinderherz. Und etwas Petersilie zum Garnieren. Eine eher weniger gewohnte Zubereitung mit einer Innereie.

Zutaten für 2 Persoenn:

- 150 g Rinderherz
- 600 ml Fleischfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: 5 Min.

Rinderherz von Fett befreien. In kleine Würfel schneiden.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen. Rinderherz hinzugeben und einige Minuten darin garen. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen

und abschmecken.

Suppe in zwei tiefe Teller geben, mit kleingeschnittener Petersilie garnieren und servieren.