Fleischsuppe



Leckere Suppe mit Suppenfleisch

Wirklich sehr wenige Zutaten.

Aber dennoch eine sehr gehaltvolle, schmackhafte Suppe.

Fleisch- oder Gemüsefond, 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
Zubereitungszeit
5 Minuten
Garzeit
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. Zugedeckt 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

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/04/16/fleischsuppe-2/