



# Elbweiderind Rezepte

Zutaten für 4-8 Personen:

700 g Knochen vom Rind  
(am besten gemischt  
Fleisch-, Brüh- und Mark-  
knochen)

1.5 l Wasser

1 Teelöffel Salz

Klassisch wie bei Oma: 5

Piment, 15 Pfefferkörner,

2 Lorbeerblätter

1 Bund Suppengemüse

1 Knoblauchzehe (wer  
möchte)

1 frische Zwiebel

Wer den AsiaStyle mag:

1 Stück Ingwer, etwas

Zitronengras und ein Schuss

Sojasoße

1 kleine Priesel Muskatnuss

(nur wer möchte)

## Küchenzubehör

großer Kochtopf

Sieb

Kelle

## 9 Elbweiderind-Knochensuppe

Möhre und Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Suppengemüse (z.B. Knollensellerie, Lauch, Petersilie) waschen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch zerdrücken und schälen. Ingwer schälen und grob schneiden.

Knochen mit kaltem Wasser auffüllen, bis alles gut bedeckt ist und zum Kochen bringen. Man kann das Gemüse gleich am Anfang dazu geben. Etwas schonender ist die Zugabe des Gemüses erst nach ca. 50% der Garzeit.

Insgesamt gut 3-4 Stunden köcheln lassen. Knochenbrühe durch ein Sieb in einen anderen Topf abgießen. Ggf mit grobem Meersalz und Gewürzen abschmecken.

Entweder portionieren und kaltstellen / einfrieren oder sofort verwenden: z.B. für Soßen oder für eine kräftige Suppe (Als Einlage frisches Gemüse bzw. Nudeln hinzugeben und erneut erwärmen).

### Tipps:

Die Knochen als auch die Zwiebel sollten vor dem Zubereiten der Suppe angeröstet werden- die dabei entstehenden Röstaromen bergen weiteres Geschmackspotenzial. Am besten kann man die Knochen dafür auch auf einem Backblech verteilen und für eine Stunde bei etwa 180°C goldbraun rösten.

Wer gern für ein klares Ergebnis haben möchte, muss den sich bildenden Schaum abschöpfen. Kräuter passen immer noch – am besten ganz zum Schluss.



Hereford Elbweiderind  
Graditz