

Zwischengang Miso Suppe / Tamago / Nudel-Gemüse

Rezeptteil 1 von 3 Heller Rinderfond

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
1200 g	Rinderknochen
0,5	Zwiebel
60 g	je Lauch, Möhren, Knollensellerie
2	Lorbeerblätter
2	Nelken
6	Pfefferkörner
0,5	Knoblauchzehe

Vorbereitung

1. Die Knochen zerkleinern (lassen) und unter fließendem Wasser gut abspülen.
2. Die Zwiebel mit Schale halbieren, Knoblauch leicht andrücken.
3. Gemüse abspülen und grob stückeln.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: Die Zwiebel auf dem Topfboden ohne Fett anrösten, bis sie dunkelbraun ist. Das Suppengemüse hinzu geben und leicht anrösten. 2 Liter Wasser angießen, die Knochen und die Gewürze dazu geben und den Schnellkochtopf verschließen. Mit Druck bei mittlerer Hitze 60 min köcheln lassen (1. Ring).

Die Brühe durch ein Sieb mit Leinen-Tuch gießen. Zum Entfetten, die Brühe im Kühlschrank erkalten lassen und das fest gewordene Fett von der Oberfläche nehmen. Alternativ mit einer Kelle abschöpfen.

Nach Wunsch weiter verwenden.